





Le Mécanisme

de la

Vie moderne

PAR

le Vicomte G. d'AVENEL

3e SÉRIE

La Maison parisienne
L'Alcool et les Liqueurs — Le Chauffage
Les Courses

DEUXIÈME ÉDITION



Librairie Armand Colin

Paris, 5, rue de Mézières



LE MÉCANISME

DE

LA VIE MODERNE

Troisième Série

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

Richelieu et la Monarchie absolue (Ouvrage couronné par l'Académie française. — GRAND PRIX GOBERT, 1889). 4 vol. in-8, 2e édition.

Le Roi et la Constitution. — La noblesse et sa décadence. — Administration générale (Finances, Armée, Marine, Cultes, Justice). — Administration provinciale. — Administration communale.

La Noblesse française sous Richelieu. 1 vol. in-18 jésus (1901) [Librairie Armand Colin].

La Fortune privée à travers sept siècles. — L'Argent. — La Terre. 1 vol. in-18 jésus (1895) [Librairie Armand Colin].

Paysans et Ouvriers depuis sept cents ans (Salaires et Dépenses). 1 vol. in-18 (1899) [Librairie Armand Colin].

Le Mécanisme de la vie moderne. 3 vol. in-18 jésus (Librairie Armand Colin) :

1re série : Les magasins de nouveautés. — L'industrie du fer. — Les magasins d'alimentation. — Les établissements de crédit. — Le travail des vins (1896).

2e série : Le papier. — L'éclairage. — Les compagnies de navigation. — La soie. — Les assurances sur la vie (1897).

4e série : L'habillement féminin. — La publicité. — Le théâtre. — Le prêt populaire (1902).

Histoire économique de la propriété, des salaires, des denrées et de tous les prix en général, *depuis l'an 1200 jusqu'à l'an 1800.* (Ouvrage auquel ont été décernés par l'Académie des Sciences morales et politiques les *deux prix Rossi* de 1890 et de 1892.) — 4 vol. grand in-8, publiés sous les auspices du Ministère de l'Instruction publique (Imprimerie nationale). En vente chez Leroux.

La réforme administrative. 1 vol. in-18 (1891).

Lettres du cardinal Mazarin *pendant son ministère* (suite de la publication commencée par M. Chéruel, dans la *Collection des documents inédits sur l'Histoire de France*; les tomes VII et VIII, Imprimerie nationale (1893-1895).

Les Évêques et Archevêques de Paris, *depuis saint Denys jusqu'à nos jours, avec des documents inédits.* 2 vol. in-8 (1876).

1-03. — Coulommiers. Imp. PAUL BRODARD. — 1-03.

LE MÉCANISME
DE
LA VIE MODERNE

PAR

Le Vicomte G. d'AVENEL

Troisième Série

LA MAISON PARISIENNE
L'ALCOOL ET LES LIQUEURS — LE CHAUFFAGE
LES COURSES

DEUXIÈME ÉDITION



PARIS
LIBRAIRIE ARMAND COLIN
5, RUE DE MÉZIÈRES, 5
1903

LE MÉCANISME

DE

LA VIE MODERNE

3e SÉRIE

CHAPITRE XI

LA MAISON PARISIENNE

I

Les pierres.

Jeunesse des maisons de Paris. — La moitié a vingt-cinq ans. à peine. — Une sur quinze seulement a 150 ans. — Cités-armures; cités-casinos.— 600 000 âmes en 1000 ans; 2 500 000 âmes en 85 ans, — Paris est la plus surélevée de toutes les capitales; 33 mètres carrés par habitant. — Les locataires du moyen âge. — L'immeuble moderne. — Creusement des caves; le gravatier. — La fouille et le « foisonnement ». — L'ancienne décharge publique de la butte Montmartre. — Une fortune de déblais. — Sous-sol porté de l'Arc-de-Triomphe à Gennevilliers. — Battre des pieux. — Basses fondations. — Matériaux. — Pierres qui « se mangent à la lune ». — Pierres trop « fières », « à poils », « pouf » ou « molasses ». — Blocs « velus » ou « ébousinés ». — Les « lits » parisiens ; le « banc-royal » de Méry. — Pierres anémiques. — Pierres « gélives »

de Ravières. — Roche de Bagneux; grès de Fontainebleau. — D'où venaient les pierres de l'ancien Paris, du Louvre, de l'Hôtel de Ville. — Façades arrivant de l'Ain ou de la Marne, prêtes à poser. — Des calcaires de Saint-Leu aux roches d'Échaillon.

Paris est vieux, mais ses maisons sont jeunes. La moitié d'entre elles ont vingt-cinq ans à peine — la vieillesse d'un cheval. — Il n'en est pas une sur quinze qui compte cent cinquante ans d'existence — l'âge où, dans la futaie, on tue les chênes. — Les logis s'étaient renouvelés jusqu'ici moins vite que les générations ne passaient; dans notre capitale actuelle c'est le contraire : la plupart des habitants sont nés depuis plus longtemps que les immeubles où ils demeurent.

Durant ce siècle les villes sursemées dans le pays, les maisons alignées dans les villes, les appartements empilés dans les maisons, se sont à la fois transformés. Et plus profondément, avec plus d'audace et plus de succès qu'ailleurs, en ce Paris dont les rues, sans cesse allongées, élargies, encaissées entre deux rangs d'édifices énormes, ressemblent, encombrées à certaines heures de voitures et de piétons, à un fleuve en folie charriant un peuple déraciné. Ce fleuve parisien, qu'alimentent les versants politiques et intellectuels de la France, où filtre, s'égoutte, s'amasse et s'écoule, par des pentes naturelles, toute la sève, toute l'âme de la nation, est-il un progrès? Est-il un danger? C'est une idée bizarre, quand il y a tant de sol

vacant sur le reste du territoire, de vouloir à prix d'or s'agglomérer et se coudre les uns aux autres, en quelque mauvaise assiette que ce soit, sur un emplacement mesquin de 72 kilomètres carrés. Mais aussi c'est une idée raisonnable de se rapprocher, pour mettre en commun les bienfaits de l'association que procure la ville.

Ces bienfaits ont d'ailleurs, suivant les temps, changé de nature. Ils satisfont aujourd'hui un besoin de jouissance; ils satisfaisaient naguère un besoin de sécurité. Les hommes se groupèrent d'abord pour se défendre contre les bêtes; les petits s'accotèrent pour se prémunir contre les grands. Une première période fut absorbée par cette besogne : la confection de la cité-armure; une seconde, quand les loups et les brigands eurent disparu, se passa à refaire ces villes de peur et de combat, où l'on était si mal, à leur substituer la ville de commodité et de luxe — cité-casino et magasin. Paris grossissant fit craquer successivement quatre ceintures de remparts, et changea de peau en même temps qu'il emjambait ses enceintes. Créé pour protéger, non pour plaire, il possédait une garde nationale et point d'égouts, des murailles et point de trottoirs. Les municipalités d'autrefois réglementaient beaucoup de choses qui maintenant sont laissées libres : ces services publics de jadis ont cessé de fonctionner quand ils ont cessé d'être utiles. Pièce à pièce, d'autres organes ont surgi qui

n'existaient pas. On purgea l'antique Lutèce de sa crasse, de ses ordures ; on obligea les rues à se tenir droites, on leur rendit l'air et le soleil — ces biens que, depuis plusieurs siècles, le citadin avait perdus.

La rénovation des villes a marché de pair avec leur extension toute contemporaine : de Charlemagne à Napoléon il avait fallu à Paris un millier d'années pour conquérir les 600 000 âmes qu'il abritait en 1811 ; il lui a suffi de quatre-vingt-cinq ans pour porter ce chiffre à plus de 2 millions et demi d'habitants. S'arrêtera-t-il à ce total ? Londres, avec ses 5 millions d'êtres humains, ne dépasse-t-il pas déjà la population de l'Écosse?

La taille de notre capitale ne s'est pas accrue en proportion de son effectif. Sa superficie, comparée au nombre de ses citoyens, correspondait, pour le Parisien du premier Empire, à 55 mètres carrés par tête ; pour le Parisien de la troisième République elle n'équivaut plus qu'à 33 mètres carrés. Force a donc été de se serrer encore et, dans le milieu surtout, de grimper sur les épaules des occupants primitifs, en multipliant les couches de locataires amoncelés.

Vu du haut des airs, le département de la Seine offre le relief d'une gigantesque pyramide de toits, formant des gradins décroissants vers les campagnes de Seine-et-Oise. Aux premiers plans, dans la banlieue, 650 maisons sur 1 000 n'ont qu'un

rez-de-chaussée ou un étage; 45 seulement ont quatre étages. A l'intérieur des fortifications, dans les dix arrondissements excentriques, sur un millier de constructions, il n'y en a plus que 350 d'un étage; il en est déjà 320 de quatre étages au moins. Dans le noyau principal, formé par le Paris de la Révolution, on rencontre seulement 60 maisons d'un étage sur 1 000; il s'en trouve au contraire 800 de quatre à sept étages. Enfin, au sommet de cette falaise de maçonnerie, sont placés les quartiers des Halles, du Palais-Royal, de la place Vendôme, dont 950 maisons sur 1 000 ont quatre étages et plus, dont 500 ont au moins six étages.

Paris est, de toutes les capitales d'Europe, la plus surélevée; à Berlin ou à Vienne, les maisons de cinq étages constituent une rareté. Mais au regard de celles des États-Unis, qui se poussent ambitieusement jusqu'à 18 étages, et monteraient jusqu'à 21, n'était qu'une loi récente du Congrès y eût mis obstacle, les 13 ou 1 400 immeubles de notre chef-lieu français, dotés en hauteur de 7 compartiments superposés, paraissent vraiment bien près de terre. Parti de la tente pastorale, dont l'architecture chinoise a conservé le type, de la grotte égyptienne, creusée dans la roche, ou de la cabane grecque, grossièrement charpentée de bois, l'homme s'est bâti, suivant les climats, le sous-sol, les milieux politiques ou économiques, diverses sortes d'abri. Après mille péripéties et des efforts

trente fois séculaires, le nid où le bipède urbain, la plus raffinée sans nul doute des créatures de Dieu, se retire à présent pour aimer, manger et dormir, a pris le genre d'une ruche de pierre, dans laquelle chaque famille occupe privément un certain nombre d'alvéoles, sous la condition de payer son terme au propriétaire.

La « maison de location », grande, belle, confortable et même somptueuse, est une invention toute moderne, Au moyen âge il n'y avait pas de « locataires », dans l'acception actuelle du mot. Ceux qui ne pouvaient ni bâtir, ni acheter un immeuble prenaient « à cens » l'immeuble d'autrui, c'est-à-dire qu'ils en devenaient propriétaires, sans bourse délier, par le simple paiement d'une redevance annuelle, le *cens*, à jamais invariable. Combinaison éminemment favorable pour eux : la maison leur appartenait, ils la léguaient à leurs héritiers ou la vendaient à des tiers avec bénéfice, profitant des plus-values qui se produisaient.

Si au contraire quelque désastre général avilissait le prix des biens fonciers, — comme on le vit durant la guerre de Cent Ans, — s'il advenait que le logis fût incendié ou tombât en ruines, ils étaient « admis au déguerpissement » et se déchargeaient de la rente en abandonnant leur demeure. Cette rente immuable, fixée à l'origine en une monnaie qui se dépréciait sans cesse, qui changeait de valeur en gardant son nom, se trouvait avec le

temps dérisoire par rapport au sol; de sorte que les artisans, les petits patrons, qui obtinrent ainsi pignon sur rue, il y a quatre cents ans, et le conservèrent, ont fait sans aucun risque une opération excellente.

Cet état de choses, en vertu duquel chacun habitait une maisonnette séparée et la possédait en propre, disparut aux temps modernes. Mais, quoique, sous Louis XIII et Louis XIV, les baux se fissent dans la même forme que de nos jours, quoique les bâtisses fussent plus vastes, surtout dans les quartiers neufs du Marais, des faubourgs Saint-Germain et Saint-Honoré, la majorité des ménages de la classe moyenne continuaient de vivre sous un toit distinct, et toute famille aisée, qui ne prétendait pas à un « hôtel » de grande allure, eût cru néanmoins s'abaisser en partageant avec une autre sa porte cochère et son escalier. La hausse des terrains et le goût du bien-être ont imposé depuis un autre modèle d'habitation.

Il s'est tellement substitué à l'ancien que, non seulement pour les citoyens pauvres ou médiocrement fortunés, mais pour les plus opulents personnages, les maisons sont maintenant découpées en quatre ou cinq tranches, dont chacune représente parfois, suivant sa hauteur, jusqu'à 20 000 et 30 000 francs de loyer. On constate même cette bizarrerie que, parmi la population parisienne, il y a plus de petits bourgeois que de millionnaires

à jouir de *la totalité d'un immeuble*, puisque les loyers chers se trouvent exclusivement dans les quartiers riches où il n'y a guère que des constructions d'au moins quatre étages.

La maison, dans la capitale, a donc perdu ce caractère de domicile personnel qu'elle garde à la campagne et dans les localités secondaires, pour devenir valeur de placement ou matière à spéculation, suivant que l'on bâtit pour louer ou pour vendre. L'afflux permanent de nouveaux venus dans le périmètre des fortifications a incité les capitalistes — groupés en société ou isolés — à élever beaucoup de nouveaux édifices pour les contenir. Chaque année depuis vingt-cinq ans, la ville s'est enrichie en moyenne de 25 000 âmes, l'effectif d'un chef-lieu de département; à peu près comme si la population de Nevers ou d'Arras, désertant ses foyers en masse, avait débarqué toute ensemble par le chemin de fer.

La maçonnerie a marché en proportion : il a poussé, dans cet intervalle, 1 000 à 1 400 bâtisses par an. De 1869 à 1895, 41 000 nouvelles ont surgi. La statistique ne fournit pas de chiffres antérieurs aux dernières années de l'Empire; mais, quoique le mouvement d'immigration ait été plus faible dans la première moitié du siècle, — l'augmentation fut de 11 000 têtes par an de 1811 à 1846, — le nombre des logis a dû s'accroître pendant cette période, de façon à abriter un million

d'hommes au lieu de 600 000; soit que la pierre de taille s'emparât de terrains encore vierges, soit qu'elle chassât les moellons gothiques, les humbles pans de bois recouverts de plâtre, indignes d'occuper un sol aussi précieux.

Car il ne suffisait pas que les demeures fussent abondantes; il les fallait de plus en plus luxueuses. Parmi ces hôtes que la province versait continuellement dans son sein, venus en majorité pour chercher fortune, beaucoup apportaient une fortune toute faite à ce Paris qui pompait la richesse du dehors. Aussi quelle émulation entre les constructeurs pour bien accueillir ces locataires providentiels, dont la concurrence ininterrompue faisait de la propriété parisienne une mine d'or, productive autant que nulle au monde! Et quel chemin parcouru, du bel appartement de 1850, que l'écriteau extérieur annonçait pompeusement être « orné de glaces » et « fraîchement décoré », jusqu'à son successeur de 1900!

Le Parisien, de son côté, sans cesse à la poursuite du mieux, volontiers déménage. Il est nomade, dans sa ville surpeuplée, comme l'Arabe dans le désert. L'extrême civilisation confine, par cette instabilité du foyer, à la barbarie extrême. La smala citadine dépend ses rideaux, décloue ses tapis, pour aller gîter ailleurs, non pas aussi fréquemment, mais avec la même insouciance que la tribu errante replie ses toiles et charge ses chameaux.

Celle-ci rêve de meilleurs pâturages, celle-là ambitionne un calorifère, la lumière électrique ou un ascenseur. Vingt motifs poussent du reste l'habitant de la capitale à changer d'étage, de rue ou de quartier : l'augmentation de sa famille, la réduction de son revenu, les nécessités de sa profession.

Parisiens mes frères, Parisiens d'âge mûr, dont les souvenirs de jeunesse sont liés au marteau des démolisseurs, qui avez grandi au milieu des échafaudages, des toits scalpés, des demeures écartelées, surprises par le plein jour où s'étalaient leurs tentures flétries, leurs nudités pauvres et les sinistres zigzags de leurs conduits de fumée, vous qui avez vu la cité s'effondrer et renaître sous les doigts de fée de M. Haussmann, combien parmi vous sont nés dans la maison où ils vivent, combien vivent dans la maison où ils doivent mourir? Les murs ailleurs n'ont pas seulement des oreilles, mais une bouche aussi; ils parlent et évoquent certains souvenirs avec une précision qui n'a d'égale, dans son charme ou dans sa cruauté, que celle des airs de musique associés aux événements du passé. Ici, le long de ces voies toutes neuves, sous ces lambris tout frais, l'individu, qui souvent se déplace et dont les amis, les proches, se déplacent comme lui, cesse d'accrocher son existence, à mesure qu'elle fuit, à ces choses matérielles qui l'environnent. Mobile amas de poussière humaine, la foule s'assoit, sans s'y attacher, devant ces

foyers sans histoire, témoins indifférents de sa joie ou de sa douleur. Qui n'a passé à quarante ans, sans lever les yeux et l'esprit distrait, sous les fenêtres où sa vingtième année chantait le premier duo d'amour, devant le seuil où, désespéré naguère, il a cru mourir?

Mais qu'importe cette poésie d'almanach, cette friperie de guitariste, aux parvenus que nous sommes! Justement orgueilleux de notre œuvre, comment pourrions-nous, sans une pitié dédaigneuse, comparer les logis disparus, étroits, obscurs, souvent mal odorants et toujours incommodes, même lorsqu'ils semblaient grandioses, aux appartements actuels dont les moindres sont distribués avec art, tapissés ou peints avec goût, machinés savamment par les architectes, pour répondre à des exigences qui s'accroissent à mesure qu'elles se satisfont!

Encore le constructeur doit-il proportionner l'effort au résultat, le total du devis au revenu présumable : le capital engagé rapportera d'autant plus que l'édifice, debout, se louera mieux et aura coûté moins. Entre les mains des spécialistes, talonnés par ce double but à atteindre, l'immeuble parisien est devenu ce type que nous voyons, trop uniforme sans doute, comme doit être la solution d'un problème, mais d'une ingéniosité consommée depuis les fondations jusqu'à la couverture.

Dès le premier coup de pioche du creusement des caves, apparaît cette précision mathématique

avec laquelle se poursuivra l'opération tout entière. Le gravatier, qui traite à forfait de l'enlèvement des déblais, est un puissant industriel, — le plus notable possède 700 chevaux et des charrettes à l'avenant, — dont les prétentions dépendent de la nature du sol, de sa conformation et du quartier où il est situé. Le terrassement comporte en effet trois phases distinctes : la fouille, la charge et le transport. Suivant que le fonds est plus ou moins compact la fouille sera plus ou moins longue : si, pour piocher un mètre cube de terre végétale, 50 minutes suffisent à un ouvrier actif, pour une terre crayeuse il ne lui faudra pas moins d'une heure 25 minutes, et il emploiera trois heures et demie à la même besogne dans un tuf très dur. Les estimations qui précèdent et celles qui vont suivre supposent un travail *à la tâche*; elles servent de guide à l'entrepreneur pour le travail *à la journée*, où l'effort est naturellement moindre.

La qualité des terres fait varier aussi l'importance du volume à charger, à véhiculer, parce qu'il faut tenir compte du *foisonnement* et du poids relatif de chacune d'elles. Le mètre cube de terre de bruyère pèse 625 kilos seulement; la même quantité de terre grasse mêlée de cailloux atteint 2 300 kilos; la terre végétale ou l'argile, pesant de 1 300 à 1 700 kilos, tiennent le milieu entre ces deux extrêmes. Une terre remuée, et rendue susceptible d'être enlevée à la pelle, tient par cela seul plus de

place; c'est le *foisonnement.* Cette différence entre la capacité d'une excavation et le cube de remblai qui en sort, insignifiante pour les terres légères, énorme pour les sols rocheux, est en général d'un dixième. Mais les gravois et les terres rapportées, qui forment l'assiette de Paris, foisonnent davantage; ils fournissent un excédent du quart; soit, pour 20 mètres de fondations effectives, 25 mètres à emporter.

Le temps nécessaire pour le chargement est, lui aussi, exactement calculé par le patron : on sait qu'un ouvrier *à la pièce* peut, en l'espace de dix heures, jeter 12 mètres cubes de terre meuble à 1^m,60 de hauteur, ou, horizontalement, à 3 mètres ; combien il faudra de brouettes — 25 ou 30 — pour contenir le mètre cube, et quelle quantité le rouleur en devra pousser dans sa journée, suivant la distance et la pente du terrain à parcourir. Tous ces détails sont indispensables pour proportionner congrûment les piocheurs aux chargeurs ; selon que les uns et les autres sont en nombre égal, quand la terre « est à deux hommes » — suivant l'expression du génie, — ou seulement « à un homme et demi », lorsqu'un piocheur suffit à deux chargeurs.

L'effectif des charrettes qui, marchant à la vitesse d'un mètre par seconde — 3 à 4 kilomètres à l'heure, — débarrassent le chantier de ses déblais qu'elles conduisent à une décharge publique, a dû

augmenter depuis une vingtaine d'années, à mesure que s'allongeait la durée de leur voyage. Plus on bâtit, moins il se trouve de terrains complaisants prêts à recevoir ce dont leurs voisins ne savent que faire ; tous les trous de l'ancien Paris ont été comblés par nos devanciers. Les carrières, situées dans le périmètre des fortifications, d'où sont sorties les pierres de la capitale du moyen âge, furent ainsi remplies peu à peu par la vidange des caves de la nouvelle capitale. Ce superflu encombrant fut un bienfait pour certains quartiers, une fortune pour quelques spéculateurs : un pharmacien audacieux s'avisa, vers le milieu de ce siècle, d'acheter presque pour rien la majeure partie de la butte Montmartre, dont les entrailles ouvertes offraient alors l'aspect bouleversé d'une succession de puits géants et de fosses béantes.

Il y établit une décharge publique que sa proximité du centre mit aussitôt en faveur. Dès 4 heures du matin, en été, il attendait les tombereaux, les faisait basculer au bon endroit et, jusqu'au soir, aidé de quelques manœuvres, vêtu lui-même d'une limousine, la demoiselle de bois en main, il pilonnait, arrosait, bouchait les fissures et nivelait son domaine avec les rebuts des domaines d'autrui. Il acquit ainsi une grosse fortune. Désormais il faut aller hors Paris vider toutes ces charrettes ; le remblai élevé le long de la Seine, à Maisons-Alfort, en a pendant plusieurs années absorbé une bonne part.

Le sous-sol d'une maison bâtie aux environs de l'Arc-de-Triomphe s'en va maintenant à deux lieues de là, à Gennevilliers, et le charretier arrive à faire cinq tournées chaque jour. Le prix de 3 francs à 3 fr. 50 par mètre cube, payé pour le transport, suffit à rémunérer les maîtres-terrassiers, parce que le plus grand nombre utilisent les voyages de retour, pour apporter à leurs clients le sable et les cailloux de carrières qu'ils exploitent dans la banlieue.

Notre sol, à la profondeur des caves, est très souvent incapable de porter les fondations. Tantôt on rencontre l'eau en abondance, comme dans tout le quartier Saint-Lazare; il faut alors « battre des pieux », enfoncer avec un mouton de 300 kilos des pièces de chêne, aux extrémités garnies de fer, qui porteront les murailles. Le palais de l'Institut est ainsi entièrement suspendu sur des pilotis que le temps a rendus noirs comme de l'ébène. Sur la rive gauche, pour trouver le bon sol, on doit descendre parfois jusqu'aux catacombes; ce fut le cas pour la mairie du Panthéon. La pose d'énormes blocs dans des puits perforés à une grande profondeur était un travail dangereux et bien lent, lorsqu'on l'exécutait naguère avec des chèvres, à leviers actionnés par huit ou dix hommes.

A Montmartre, dont le terrain factice n'offre aucune garantie, il est nécessaire d'établir sur la largeur du bâtiment, avant de poser la première

pierre, un béton de 1^{m},50 d'épaisseur. Partout où se trouve un banc d'argile, comme sur la colline de Passy, on a soin de le percer d'outre en outre, seul moyen d'éviter les glissements. Ces substructions sont fort onéreuses; celles de l'église grecque, élevée récemment dans la rue Bizet, ont coûté le sixième de la maçonnerie totale. Dans les campagnes, où cette précaution est généralement omise parce qu'elle entraînerait trop de dépense, on a vu des villages, posés sur des rampes de glaise, descendre tout entiers dans les vallées. Un système économique et dont la solidité ne laisse rien à désirer consiste, pour ce qu'on nomme les « basses fondations », à créer une sorte de viaduc en reliant, par des arcatures de meulières et de ciment, les puits de béton creusés aux intersections des murs. Si le sol naturel est « vierge », formé de tuf ou de sable, — car, malgré la parabole de l'Écriture, il n'est pas mauvais ici de bâtir sur le sable, — on se contente de garnir, en mortier de chaux hydraulique, des rigoles de 60 centimètres sur lesquelles on construira.

Avec quels matériaux? Ceci dépend des logis projetés, très divers, depuis ceux du dernier rang, édifiés avec les miettes d'un prédécesseur démoli, en vieux moellons salpêtrés, avec charpentes et menuiseries d'occasion, jusqu'à l'immeuble de première classe dont se peuplent les larges avenues à gros loyers. Les pierres, toutes pareilles semble-

t-il, qui s'alignent le long des trottoirs, diffèrent grandement d'une façade à sa voisine et, dans la même façade, d'un étage à l'autre. Bien peu d'entre elles sont parfaites; une construction deviendrait ruineuse si l'on prétendait n'y faire entrer que des roches impeccables, « franches », « pleines » et « vives ». On se contente d'éviter les défauts graves qui compromettraient la durée de l'œuvre.

Ainsi l'on écartera les pierres *moyeuses*, au sein ulcéré par des cavités spongieuses, dont les maçons disent qu'elles « se mangent à la lune »; certains carriers, habiles à truquer leurs marchandises, dissimulent la gangrène de ces *moyes* par des pièces de rapport scellées à la gomme laque. On repoussera les qualités trop « fières », qui éclatent sous les outils, les variétés « à poils », — fils à peine visibles que le temps se chargerait d'élargir, — celles qui sont affligées d'arêtes « *pouf* », tombant en poussière, de « *molasses* », veines terreuses, trop débiles, ou striées d'artères métalliques, sujettes à décomposer la masse du grès.

Que de choses en effet dans ces calcaires que nous trouvons à une faible profondeur, sous nos pieds, déposés par couches régulières, en l'état où le refroidissement du sol les a placés! La pierre du bassin de Paris, au tissu lâche, moitié moins dense que le marbre de Paros, est un rameau impur de cette noble race des marbres, un carbonate de chaux mélangé. Elle renferme d'innombrables

débris de mastodontes et de poissons antédiluviens, *ampullaires* ou *crassatelles* ; les savants y distinguent 200 familles de *cérites* géantes, une race qui n'existe plus que sur les côtes d'Australie. La présence de ces fossiles ne nuit pas à la solidité, les monuments antiques le prouvent : si les pierres de la *Maison Carrée*, à Nîmes, sont d'un grain très fin, celles du Pont-du-Gard sont pleines de coquillages, et les assises grisâtres des Arènes sont également peu compactes et peu dures.

Mais, chez les roches comme chez les hommes, « dureté » n'est pas toujours « ténacité » ; il en est de tendres et tenaces à la fois. D'autres, « froides », résistantes et fragiles cependant, se cassent au moindre choc — le silex par exemple. — Des sortes classées au haut de l'échelle, sous le rapport de la fermeté, sont néanmoins très perméables : l'architecte de la Cour des comptes avait cru préserver à jamais de la pluie les corniches saillantes et friables du rez-de-chaussée, en les recouvrant de dalles de Cherencé, capables de braver les siècles. Il s'aperçut, au bout de quelque temps, que l'eau passait très facilement à travers cette écorce protectrice et minait le doux « banc-royal » de Méry, en qui elle s'imprégnait. D'un vice semblable peuvent résulter des accidents mortels : la fabrique de l'église Saint-Eustache dut payer 15 000 francs d'indemnité pour un morceau ainsi détérioré qui, se détachant à l'improviste, était allé tomber sur la tête d'un passant.

Les pierres restaient autrefois plusieurs années exposées aux intempéries des saisons sur la « forme » de la carrière, où l'acheteur les visitait et poinçonnait celles qui étaient à sa convenance. La variété des roches issues d'un même lit justifiait cette précaution. Seule la méthode empirique permet de reconnaître, parmi ces blocs « velus » ou « ébousinés », dont les premiers n'ont reçu aucune taille, dont les autres sont seulement dégrossis, désencroûtés jusqu'au vif de leur molle enveloppe, les délicats qui se laisseront désagréger par la gelée.

Un connaisseur préférait ceux du moins flatteur aspect, ceux à tranche pommelée ou couverte de lichens. Il se détournait avec mépris des morceaux d'un blanc presque pur, dont la belle apparence tenait uniquement à ce qu'ils laissaient tomber leur peau chaque hiver. L'eau qui, par les temps humides, s'était logée dans les pores de leur masse, se charge en effet de sels qui, tantôt cristallisent, tantôt gonflent et, par leur force d'expansion, décomposent la pierre. Celle-ci s'effrite en exfoliations très minces et périt à la façon d'un anémique ou d'un poitrinaire.

Nos contemporains, qui ont perdu le goût d'attendre, contrôlent en huit jours, dans un laboratoire, ce que la nature mettait dix ans à vérifier en plein air. Après avoir fait bouillir, dans une eau saturée de sulfate de soude, un cube de 5 centimètres de côté de la roche suspecte, on le laisse tremper

sur une soucoupe. La pierre se couvre d'efflorescences salines que l'on a soin de laver toutes les vingt-quatre heures. Si elle est *gélive*, elle perdra ses arêtes et ses angles, on les retrouvera en poussière dans la soucoupe; si elle est bonne, elle sortira intacte de l'épreuve. Pour ces pierres gélives, d'ailleurs, les architectes ne se montrent pas impitoyables. Paris en consomme un beau stock, venant de Larrys ou de Ravières, dans l'Yonne; on les emploie lorsqu'elles ont « jeté leur eau de carrière », leur moiteur native, et durant la belle saison — jamais après septembre. — Une fois comprimées entre leurs voisines de mur, et séparées des fondations par un mastic bitumineux, elles offrent une solidité suffisante pour le rez-de-chaussée.

Or la place assignée aux pierres dans les façades — les fortes en bas, les faibles en haut — est toute semblable à celle qu'elles occupaient, dans le fond de la terre, suivant leur énergie relative. Cette énergie est très variable : le « vergelé fin » supporte, *par centimètre carré de surface*, une charge douze fois moindre que la roche de Bagneux — 60 kilos contre 730, — et le grès de Fontainebleau accepte sans broncher un faix plus que double — 1 700 kilos. — On fixe pratiquement au vingtième des résistances *théoriques*, limites au delà desquelles se produit l'écrasement, le poids qui reposera sans danger sur chaque espèce. Dans les monuments, où l'architecte doit confier à des

colonnes le port d'une coupole de grande hauteur, ce taux du vingtième peut être souvent excédé : la charge de 15 kilos par centimètre carré, imposée aux piliers du dôme des Invalides, celles de 16 kilos à Saint-Pierre de Rome, de 19 kilos à Saint-Paul de Londres, ou de 29 kilos au Panthéon parisien, sont toutes, par rapport aux pierres de ces édifices, supérieures à la « charge de sûreté » des simples maisons d'habitation.

Le Paris des derniers siècles, avec sa banlieue abondamment pourvue de carrières, n'eut pas à chercher au loin ses matériaux. Tandis que les Anglais ou les Flamands exportaient de Caen les voûtes de leurs cathédrales, nos ancêtres tiraient de Vaugirard ou de Bercy, de Montrouge et de Châtillon, ces « pierres de la plaine » dont les puits se signalent encore par de grandes roues en bois, semblables à celles de moulins abandonnés, détachant leur silhouette à l'horizon. Les roues, que faisaient tourner des manœuvres, par une marche sans trêve d'écureuils en cage, sont désormais immobiles. Les appareils ne fonctionnent plus, qui ont mis au jour des roches de toute structure : des « traitables », accessibles au pic et aux leviers, ou des « récalcitrantes », dont l'abatage à la poudre et aux pointerolles exige des précautions extrêmes; car la mine risque de les « étonner », d'y semer mille fentes imperceptibles qui seront plus tard une cause de rupture.

De Bagneux est sorti le Louvre des Valois; Meudon, sous Louis XIV, en fournit la colonnade. Il fallut inventer des machines pour transporter et ériger les deux blocs qui forment la cimaise du fronton; les cordages nécessaires coûtèrent à eux seuls 5200 francs *de notre monnaie*, presque aussi cher que la taille. Quand le sous-sol du département de la Seine commença à s'épuiser, on fouilla Seine-et-Oise, puis Seine-et-Marne, où se trouve la carrière de Château-Landon, près de Nemours, dont a été tiré l'Arc-de-Triomphe. Le Louvre de Napoléon III vint de l'Aisne et de l'Oise; l'Hôtel de Ville vint de Bourgogne; il fut, après la Commune, rebâti en pierres de Charentenay et de Courson (Yonne).

Aujourd'hui Paris mélange, dans ses murailles, les lits de la Lorraine à ceux de la Franche-Comté et de la Champagne, voire à ceux du Dauphiné; leurs calcaires se confondent sur les berges de son port, le premier de France au point de vue du mouvement des marchandises : 8 millions et demi de tonnes dont le tiers en matériaux de construction. Le liais rose moucheté de la Côte-d'Or rencontre, sur les chantiers de la capitale, le granit du Calvados gris et mélancolique, et les roches poitevines de Château-Gaillard et de Tercé dont la nuance indécise tient le milieu entre l'onctuosité blanche et savonneuse des bourguignonnes de Chassignolles et le jaune doré des bancs-francs de l'Oise.

L'entrepreneur peut, de son cabinet, commander sa façade à Villebois, dans l'Ain, ou à Courville, dans la Marne ; on la lui expédie toute faite, comme un jeu de patience dans une boîte, bonne à poser, en morceaux qui se rapportent les uns aux autres à un demi-centimètre près. Les pierres arrivaient autrefois à l'état brut, pour être façonnées soit dans des emplacements affectés à cet usage, soit « sur le tas », c'est-à-dire au centre du terrain où l'on construisait. La besogne, depuis quinze ans, est faite au lieu même d'extraction par les carriers, qui commencent à appliquer des procédés industriels et mécaniques.

Leurs clients trouvent à ce système deux avantages : le premier, peu important à la vérité — il représente une économie annuelle d'une trentaine de mille francs — consiste à ne payer l'octroi que pour le cube utile, évidé, refouillé, mouluré, et non pour le cube primitif, supérieur d'un tiers avant la taille. Le second résulte de la différence des salaires payés dans les départements, avec ceux qu'il aurait fallu débourser à Paris. Elle serait d'un million chaque année, s'il faut en croire le syndicat des maçons de la Seine, pour les 17 000 mètres cubes qui nous viennent ainsi mis « en œuvre ».

Ces roches, malgré tout, demeurent encore bien plus coûteuses que les calcaires tendres, débités à la scie dentée dans le périmètre des fortifications. Et si ces derniers, originaires de Jouy ou de Saint-

Leu, se paient 60 francs seulement par mètre cube de maçonnerie achevée, tandis que le Comblanchien monte à 150 francs et l'Échaillon à 230 francs, ce n'est pas seulement que ceux-ci s'extraient du sol quatre ou cinq fois moins aisément que ceux-là; c'est surtout que la taille en est plus longue, plus difficile.

II

Les maçons.

Le « calepineur ». — Ce qu'on nomme le « calepin ». — L'« appareilleur », chargé d'entretenir les chantiers. — Premières assises venant de la Côte-d'Or; entresol venant de la Meuse; étages supérieurs de Villiers-Adam. — Les tailleurs de pierres; le *têtu* et la *gradine*. — Valeur doublée par la taille. — L'« attachement ». — Le maître-compagnon; vingt catégories de « maçons ». — Les carnets et le « souffleur ». — Limousinans et briqueteurs. —Maçons travaillant exclusivement le plâtre. — Les planteurs de « sapines »; l'habillage. — Arrivage du « binard ». — Sur le mur: les « bardeurs » et le « pinceur »; bloc sur baguettes, poseur, contre-poseur et ficheur. — M. Nadaud ancien garçon maçon, mort questeur de la Chambre.—Son enfance; son arrivée à Paris. —Des draps blancs tous les six mois. — Les *brûlas* et les *bigarros*. — Le « nez dans l'auge »; le « poulain ». — Les salaires de 1850. — La nourriture. — Camarades « bougres à bougres ». — Du « rapointi » au chef de chantier.

D'après le dessin d'ensemble de l'architecte, le *calepineur*, sous ses ordres, trace sur des feuilles de gros papier, à l'échelle de 5 centimètres pour mètre, les figures de chaque pierre, en plan et en coupe, vues de face et de profil. La liasse de ces feuilles qu'on appelle le « calepin », bien qu'il ne

ressemble en rien à celui d'un agent de change et ne soit nullement susceptible d'entrer en une poche quelconque, est remis à l' « appareilleur », responsable de l'exécution et chargé d'entretenir le chantier, à mesure que la façade monte, des pierres qui doivent s'y ranger. Celles du socle de la maison viendront par exemple de Corgoloin (Côte-d'Or) et formeront deux ou trois assises depuis le niveau du trottoir jusqu'à hauteur d'appui. Elles seront remplacées alors par la roche d'Euville (Meuse), presque moitié moins chère, qui formera l'entresol et le premier étage; là commenceront les libages tendres de Saint-Vaast ou de Villiers-Adam. Les balcons d'ailleurs seront partout en roches de la première dureté; de même le passage de porte cochère, ainsi que les piles de magasins, s'il en existe; tandis qu'à l'intérieur des cours on admet, à partir du rez-de-chaussée, des matériaux plus économiques.

Les modèles, envoyés de Paris à ces ateliers dispersés, ont été remis par les patrons aux ouvriers qui vont partir en guerre contre les blocs impassibles et monstrueux. Le tailleur s'est éclairé par des « plumées » et des « ciselures » tout autour de la pierre; il a reconnu, à l'équerre et au compas, les points où il faudra donner l'assaut. L'attaque commence avec le *têtu*, le lourd marteau aciéré; elle se poursuit à la *gradine*, au tranchant dentelé, à la *brette*, aux piquantes hachures, au *rustique*, à la

boucharde. Après l'avoir ainsi frappé à coups redoublés pendant des heures, — il faut une grande journée pour un mètre de parement, — après avoir usé ses résistances par la scie au grès et à eau qui l'a divisé de part en part, l'homme tient le bloc à sa merci. Il achève par la douceur la conquête commencée par la violence : les puissantes caresses de la *ripe* de fer, effaçant les dernières aspérités de sa surface, mettent ce cube géométriquement préparé en état de remplir son office. Sa valeur marchande était de 50 francs peut-être, au sortir de terre : les 7 ou 8 mètres superficiels de façon qu'il a reçue, dans tous les sens, ont doublé cette valeur, que le transport accroît encore.

Arrivée au chantier, la pierre est aussitôt prise en « attachement », consignée sur un registre. La constatation des matériaux introduits et employés est journellement faite par le maître-compagnon, responsable des fournitures qu'on lui livre, comme le directeur d'une prison l'est des prévenus qu'on lui amène et qu'il porte sur son livre d'écrou.

Une hiérarchie nécessaire, une spécialisation minutieuse existe parmi cette troupe de salariés que le public nomme indistinctement des maçons ; depuis les garçons qui, le soir, balayent la rue, allument les lanternes, ramassent les ronds-de-paille et les cordages, jusqu'au maître-compagnon qui commande à *vingt catégories* distinctes, concourant à ce que nos pères appelaient les « œuvres de maçon-

nerie ». L'*appareilleur*, dont j'ai parlé plus haut, demeure indépendant de cette juridiction, agissant sous sa responsabilité propre, détaillant les façades sur ses « carnets », pierre par pierre, avec l'aide de son *souffleur* qui tient la règle sous ses yeux. Les « limousinans » construisent les murs en moellons ou en meulières ; les briqueteurs seuls mettent la main aux cheminées; et nuls ne touchent au béton que les cimentiers. Les « maçons » travaillent exclusivement le plâtre : « fins et élégants », ils s'adonnent à la moulure, « traînent » en se jouant les corniches au calibre et excellent à couper un retour d'angle; simples « laraudeurs », ils bornent leur ambition aux plafonds unis et aux enduits ordinaires. Quant à la pierre de taille, elle passe successivement, avant de prendre son poste définitif, par les mains de cinq espèces d'ouvriers différents.

Dès que les murs de cave touchaient au ras du sol on a dressé les *sapines*, ces tours formées de quatre mâts unis, au milieu desquels fonctionneront les treuils. Une journée suffit pour hisser ces pylônes, sceller leurs pieds dans des trous d'un mètre de fond, et les « habiller » du haut en bas, avec les solives transversales clouées en croix de Saint-André, qui les rendent solidaires et maintiennent leur écartement. Les planteurs de sapines forment aussi une classe à part dans le bâtiment; ils se livrent exclusivement à cette besogne; quand elle leur manque, ils se reposent. Ils aiment leur

métier : l'un d'eux, que ses soixante ans sonnés n'empêchent pas de grimper comme un chat et de manœuvrer à 20 mètres en l'air, accroché à des poutres branlantes, avec une placidité imperturbable, me déclare qu'il lui répugnerait absolument de travailler dans un lieu sombre ou renfermé; il montera au contraire aussi haut que l'on voudra, à la condition d'avoir de l'air et du jour.

Les « binards », chariots bas qui transportent la pierre dans nos rues, se composent de deux planchers séparés par des rouleaux. Un engrenage permet au conducteur de décharger son fardeau en laissant glisser le plancher supérieur, qui vient s'engager tout seul entre les jambes de la sapine. Jadis, pour monter chaque pierre à la chèvre, on devait fixer dedans au préalable un anneau de fer, la « louve », enfoncé de 8 ou 10 centimètres, longuement serré et scellé, dans lequel on passait le cordage. Aujourd'hui des doubles filins de chanvre, d'une qualité supérieure, — les *brayets*, — embrassent simplement le bloc. Un coup de pouce à la manivelle du treuil, la roche tressaille, se balance indécise et s'élève lentement, attirée par la chaîne de fer qui s'embobine sur sa poulie avec un tic tac monotone.

Elle s'arrête un peu au-dessus du mur où les « bardeurs » attentifs, qui la guettaient, l'empoignent et l'assoient sur les petits bâtonnets qui faciliteront l'achèvement de son voyage. Une « équipe

à recevoir » se compose de trois bardeurs, commandés par un « pinceur ». Celui-ci gouverne le morceau avec sa barre de fer, les autres le poussent et le convoient. Ces hommes doivent être adroits, obéissants et très forts; les Allemands, avant 1870, réussissaient à merveille dans cet emploi où ils étaient nombreux. Sur cet étroit chemin un rouleau mal engagé suffit à faire virer la pierre et peut causer des catastrophes.

Parvenu à destination, le bloc est, en termes de métier, « sur baguettes »; le pinceur n'y touche plus; son chef immédiat, le « poseur », qui a sous ses ordres trois ou quatre équipes, s'en empare. Il vérifie le niveau des lits, qui sont « maigres » parfois, c'est-à-dire légèrement concaves, la rectitude des arêtes qui ont pu être « châtrées » ou « assommées » par le tailleur de pierre. Assisté enfin du « contre-poseur » et du « ficheur », il cale le morceau à sa place sur de très minces coins de bois, qu'il fera sauter plus tard lorsque le plâtre fin, glissé, « luté » sous la pierre, sera complètement sec.

La construction est-elle importante? Au lieu d'une sapine on en établit trois ou quatre, voire davantage; une machine à vapeur de trente chevaux suffit pour en faire tourner huit et remplir l'office de quarante hommes. Tous les matériaux montent ainsi sans effort; mortiers ou meulières sont expédiés aux limousins par les garçons, qui

n'ont plus à porter la hotte sur le dos, l' « oiseau » sur la tête. On ne voit plus ces interminables échelles où les maçons superposés faisaient la chaîne, les moins vigoureux roulant les moellons sur leur poitrine, les autres à bout de bras les haussant jusqu'à leur camarade. Les entrepreneurs d'il y a cinquante ans seraient stupéfaits des pratiques actuelles, qui permettent de monter en quinze jours une façade pour laquelle on mettait trois mois.

Ce n'est pas seulement la matière et les procédés qui, dans le bâtiment parisien, ont changé; c'est aussi le sort des ouvriers. Les Mémoires de M. Nadaud, ancien garçon maçon, mort questeur de la Chambre des députés, contiennent le portrait tristement pittoresque des limousins de 1830 à 1848, de ces émigrants de la Creuse que chaque printemps ramène encore dans la capitale, et qui repartent aux premiers froids, comme les hirondelles, pour aller passer l'hiver à l'ombre du clocher natal.

Les débuts de Martin Nadaud, ne sont-ce pas ceux de tous les prolétaires de sa génération? L'enfance au village en 1820, les difficultés que le père, maçon lui aussi, rencontre dans sa propre famille pour donner à son fils l'instruction élémentaire : « Ni mes frères, ni toi, ni moi, objecte le grand-père, n'avons jamais appris nos lettres et nous avons mangé du pain tout de même. » Et le vieux citait l'exemple de ceux qui, ayant étudié, étaient devenus « des faiseurs d'embarras, parfois la honte

de leurs parents ». La grand'mère, une orpheline qui avait grandi sans savoir son nom, ni le lieu de sa naissance, en quêtant sa pitance de hameau en hameau, partageait cette opinion. Le père tient bon cependant, le gars commence à épeler. Au bout d'un an les plaintes redoublent de la part des ascendants, dont le gros argument est que « le petit a déjà coûté 12 francs et que les brebis sont mal gardées ».

A quoi le maçon riposte que, s'il avait su lire et écrire, les occasions de gagner de l'argent ne lui auraient pas manqué ; mais, ignorant comme il l'était, il lui a fallu rester simple compagnon et « avoir toujours le nez dans l'auge ». L'instituteur d'une commune voisine se charge, moyennant 5 francs par mois, de cultiver le jeune Martin, pour lequel on paye en outre 3 francs à « la Jeannette Bussière », une bonne femme qui le couche. La mère venait chaque semaine d'assez loin lui porter une tourte de pain et un fromage.

A quinze ans premier départ pour Paris ; séparation douloureuse, les filles poussent des cris déchirants. Martin Nadaud, couvert de son vêtement neuf en droguet du pays, produit de la laine des brebis domestiques, est là dedans comme en une armure de carton ; sur la tête, un chapeau de forme haute acheté au bourg voisin : aux pieds de terribles chaussures qui l'écorchent dès la première étape, longue de quinze lieues, par des

chemins de traverse, boueux, défoncés, où il faut sauter d'un caillou à l'autre, sans pouvoir éviter l'eau qui clapote dans les souliers. Les émigrants forment de vraies caravanes, ayant chacune leur trésorier qui doit, moyennant 10 francs que chacun lui a remis, pourvoir aux repas et aux gîtes.

Les gîtes ne valent guère mieux que des étables : pas de lits, mais des balles de son et de paille, hachée par l'usure et pleine de vermine ; les draps noirs comme la suie. Ces aubergistes spéciaux mettaient en novembre des draps blancs qui devaient servir aux passagers jusque vers le milieu de mars ; aussi s'enveloppe-t-on la tête pour qu'elle ne porte pas sur le traversin. Le matin, impossible d'avoir de l'eau ; les voyageurs se lavent les yeux avec le pan de leur chemise imbibée de salive, jusqu'à ce qu'ils rencontrent un ruisseau sur la route.

Ils sont gais pourtant et poussent, en mettant sac au dos, le vieil appel des Creusois lorsqu'ils dansent les bourrées dans les granges : « Hif, hif, hif, fou, fou ! » Les indigènes conspuent le bataillon au passage en criant : « Aux dindes, à l'oie ! » Des rixes surviennent alors, distractions savoureuses pour les enfants de la Souterraine ou de Vallière, — les *Brûlas* ou les *Bigarros*, comme ils s'intitulent, — qui, plus tard, se colletteront volontiers avec les Parisiens ; ceux-ci les traitant de *muffes* et les Limousins exprimant leur mépris par le

sobriquet de « marchands de cerises », c'est-à-dire de fainéants, uniquement capables de vendre au long des rues de petits paquets de guignes. L'ancien questeur nous confie du reste que les maçons de cette époque, s'ils rentraient dans leurs garnis les soirs de fête sans s'être donné de bonnes raclées, disaient « qu'ils ne s'étaient pas amusés ».

Après quatre jours de marche et trois nuitées à Bordesoulles, Issoudun et Salbris, la troupe arrive à Orléans où l'on prend les « pataches ». Martin Nadaud est, avec trois autres, emballé dans le panier suspendu, entre les roues, à l'essieu du « coucou » et fait ainsi son entrée à Paris. Il se rend aussitôt à la Seine pour s'y laver, retire sa veste et son gilet et les secoue, en vue de chasser les insectes qui le dévoraient. Puis le père le mène au chantier, dont le maître-compagnon l'embauche et le labeur quotidien commence.

Le « poulain » — ainsi nommait-on les nouveaux venus — qui doit monter sur son crâne l'auge pleine de plâtre 25 ou 30 fois par jour, au quatrième étage, est vite à bout d'haleine et sent son cou rentrer dans ses épaules, lorsqu'il rejoint le soir sa chambre de la rue de la Tixeranderie. Là douze locataires se partagent six lits, tellement serrés qu'il ne reste au milieu qu'un passage de 50 centimètres. Le loyer était de 6 francs, y compris la soupe, que l'hôtesse se chargeait de tremper pour ses quatre-vingts pensionnaires... mais avec leur

propre pain. Aussi chacun en laissait-il un morceau le matin sur la planche, au-dessus des lits; et ces 80 morceaux, fraternellement rassemblés par la logeuse, garnissaient autant d'écuelles, dès que l'eau de la marmite était chaude.

Pour sa nourriture au dehors, l'ouvrier ne dépensait pas mensuellement plus d'une quinzaine de francs : à neuf heures, il allait, une tranche de pain sous le bras, chez le traiteur voisin déjeuner pour 5 ou 7 sous, selon qu'il prenait ou non du bouillon. A deux heures, il mangeait dans quelque coin du chantier, assis sur le plâtre, — on appelait cela « battre les gravats », — la fin de son pain, avec quelque reste de viande épargné sur le déjeuner. Nouvelle soupe le soir, froide souvent lorsqu'on était en retard; puis la remontée à la chambre commune et le sommeil, après maintes plaisanteries, toujours les mêmes, échangées d'un lit à l'autre sur le pays, les femmes absentes et le caractère de l'entrepreneur.

Neuf mois de ce régime permettaient de rapporter aux siens 300 francs au commencement de l'hiver. Grâce à combien de privations! Les salaires moyens de cette époque étaient de 2 francs pour les garçons, de 2 fr. 80 centimes pour les limousinans, de 3 fr. 35 pour les maçons. Avant d'être élu représentant du peuple en 1849, Martin Nadaud, à force de travail, d' « attrapage », c'est-à-dire d'émulation avec les camarades qui l'éga-

laient en ardeur et en habileté, — qui, en argot de maçon, étaient avec lui « bougre à bougre », — en consacrant surtout ses soirées à l'étude du calcul et de la géométrie, Nadaud, de simple garçon ou « rapointi », avait pu parvenir aux grades les plus élevés de sa profession.

Même il avait tâté de la construction à son compte, prenant à forfait l'entreprise de quelques petites maisons. Par là s'ouvraient des chances de gain plus notables, plus rapides; par là aussi grondaient des menaces de pertes accablantes. Si le client est malhonnête ou insolvable, s'il manque seulement une paie, tout d'un coup le magot antérieurement amassé disparaît.

Encore suffira-t-il? Ces inquiétudes torturent le futur député qui n'était pas né pour la spéculation. Il préfère redevenir chef de chantier au service d'autrui, ne pas risquer les belles piles d'écus, éclatante nappe d'argent dont il a triomphalement couvert la table à son retour au village l'an passé.

D'autres étaient plus hardis; sous Louis-Philippe, auquel fut donné en son temps le nom de « roi des maçons », bon nombre d'entrepreneurs se sont enrichis : tels Riffaud, d'abord appareilleur des travaux du Louvre; Lefaure « le Rouge », ancien ouvrier Creusois, qui rajeunit le quartier Saint-Georges et cette partie de la plaine Monceau qu'on appelait la « Petite Pologne »; Duphot, simple maçon au début, — fort peu instruit et usant d'une

mnémotechnie merveilleuse quoique grossière, pour se mettre un plan dans la tête, — ce qui ne l'empêcha pas de couvrir de maisons les rues de Castiglione, du Mont-Thabor, de Rivoli, de Miromesnil, et de mourir dans un superbe hôtel au coin de la rue Royale et du boulevard.

III

Les entrepreneurs.

Joseph Thome. — De 50 francs à 60 millions. — Terrassier, puis ravaleur, chef de chantier et entrepreneur. — Le désert de Chaillot sous Louis-Philippe. — Paris a pris toutes les directions avant de s'étendre vers l'ouest. — Le Paris de M. Haussmann. — Comment on repétrit une capitale. — Les cages à loyers et les immeubles fastueux de 1860. — Transport d'une maison avec jardin de l'avenue Marceau à Neuilly-sur-Seine. — Les entrepreneurs ruinés; Giraud « Mon malheur ». — Le quartier Marbeuf. — La gare de l'Est; 18 maisons en l'air. — Salaires et nourriture des ouvriers du bâtiment. — Murs mitoyens; moellons et meulière. — La brique et le mortier actuel. — Légende du ciment romain. — Le ravalement; « polka », « guillaume » et « chemin de fer ».

Cette inégalité naturelle des individus, contre laquelle le présent siècle est si fort en révolte, ce mouvement permanent qui en résulte sur l'échelle sociale et les ascensions extraordinaires vers l'opulence qui sont le lot de quelques-uns, ne sont-ils pas le nerf de la nation et la loi même de la vie? Les révolutions ont abaissé certains des privilégiés de jadis, contre lesquels on protestait à juste titre,

parce qu'ils ne « s'étaient donné que la peine de naître ». Mais comment abolir les privilèges actuels de ceux qui « se donnent la peine de naître... » avec 100 000 francs dans le gosier, à moins que nous ne naissions tous avec un organe exceptionnel? Qui se chargera de maintenir au même niveau ceux qui « se donnent la peine de naître... » paresseux ou imbéciles, et ceux qui « se donnent la peine de naître... » avec un esprit supérieur, comme ce Joseph Thome, ancien entrepreneur, décédé en 1897, à l'âge de 87 ans, en laissant une fortune d'environ 60 millions?

Exemple saisissant du succès dans la construction parisienne. Il naissait en 1809 à Bagnols-sur-Cèze, dans le Gard, le treizième enfant d'une famille paysanne. A dix ans, il avait manié son premier outil; à vingt et un, devenu tailleur de pierres, il ambitionne de faire son « tour de France ». Redoutant l'opposition de sa mère, il s'en va sans lui dire adieu. Il veut pourtant lui laisser, en souvenir, ses économies, — une cinquantaine de francs, — qu'il a cachés sous un carreau de la chambre. Sur ce carreau reposait précisément un pied du lit que la pauvre femme, alors malade, ne quittait pas. Il fallut déployer une diplomatie véritable pour la faire lever un moment, dénicher le petit trésor et le lui remettre sans exciter ses soupçons. Le jeune homme part, muni d'espérance et d'un anneau d'or, sorte d'alliance bien mince, que

son frère aîné, au courant de ses projets, lui avait donné et qu'il garda au doigt jusqu'à sa mort.

Tout en travaillant il arrive à Nevers ; ses bras enflés par la fatigue du métier l'obligent à un repos momentané. Il est curieux de noter que cet ouvrier qui devait arriver « à la force du poignet », n'annonçait pas une grande vigueur musculaire ; d'une stature identique à celle de M. Thiers, il avait été réformé à la conscription par défaut de taille. Lorsque Joseph Thome, après quelques arrêts obligatoires pour gagner de quoi continuer son voyage, pénètre dans la capitale (1831), l'industrie du bâtiment y est paralysée par les troubles ; il est contraint d'aller s'embaucher comme terrassier au fort de Vincennes.

Il n'y resta pas longtemps! Remarqué par les contremaîtres, il reprend son état et obtient d'exécuter à la tâche, sur des parties de façade, cette ouvraison délicate de la pierre qui s'appelle le « ravalement ». Employé ensuite comme chef de chantier, il commence à acheter sur ses épargnes un petit matériel d'entrepreneur ; car déjà les architectes lui confient des immeubles. Bien que dénué de tout capital, son application, son intelligence lui avaient valu cette première richesse : le crédit. Grâce à lui, il obtient sans débours les fournitures nécessaires au commencement de la bâtisse : et comme, par ses marchés, chaque étage lui était payé à mesure que la construction s'élevait, il désin-

téressait à son tour ses créanciers. Les bénéfices ainsi réalisés lui permettent, à dater de 1838, de voler de ses propres ailes.

Il venait de s'unir à une jeune fille qui, à défaut d'argent, — elle possédait 6 000 francs de dot,— lui apportait la collaboration d'une associée infatigable. Mme Thome tenait les comptes de son mari, mais elle ne pouvait le suppléer dans les détails techniques de sa profession. Or le mari lui-même n'avait reçu aucune éducation. Un prêtre de la paroisse de Chaillot se chargea de son instruction primaire; il prenait en outre chaque soir, en rentrant du travail, une leçon de coupe de pierres d'un maître du voisinage, nommé Thomas, demeuré son ami et qui survit à son élève. Il est aujourd'hui âgé de 94 ans. Ce fut en effet à Chaillot, dans ce quartier où il est mort après l'avoir transformé, que Joseph Thome était pour la première fois devenu propriétaire. Il avait acquis pour quelques milliers de francs un terrain de 2000 mètres, rue Newton, où il avait édifié vaille que vaille, avec des matériaux de rencontre, son habitation et ses ateliers. Il se trouvait là dans un désert et comme à la campagne.

On parle souvent de la tendance *naturelle* des villes à se pousser du côté de l'ouest; elle n'est pas du tout établie : Paris, qui eut pour berceau l'île de la Cité, s'étendit d'abord au sud vers le « pays latin » et le faubourg Saint-Marcel; puis au nord

vers les Halles; pointa au xve siècle et pendant 200 ans de suite du côté de l'est, jusqu'au château de la Bastille, dans ce Marais où la tradition veut que Camulogène ait embourbé César; envahit au sud le Pré-aux-Clercs et s'arrêta très longtemps à la rue du Bac; s'élargit au nord par la rue Montmartre et ne se dirigea décidément à l'ouest que de nos jours, lorsqu'il ne pouvait plus faire autrement.

« Monsieur d'Effiat, écrit quelque part le cardinal de Richelieu, est allé se baigner à *Chaliot*, d'où je pense qu'il reviendra demain. » Chaillot était, sous Louis XIII, une banlieue estimée pour sa belle vue, où les gens de qualité plaçaient volontiers leur « maison de bouteille ». Bassompierre avait donné l'exemple; la reine Marie de Médicis, lui demandant à quoi pouvait servir l'acquisition qu'il venait de faire dans ces parages, ajoutait, avec la liberté de langage du temps : « Cela n'est bon qu'à y mener des garces. » — A quoi le galant maréchal répliquait : « J'y en mènerai, madame. »

Sans avoir absolument conservé sa destination du xviie siècle, le promenoir et la pelouse de Chaillot demeuraient, sous Louis-Philippe, un but d'excursion où les Parisiens allaient le dimanche prendre l'air; les uns buvant dans des guinguettes, les autres flânant au jeu de paume du Clos-Nitot, — place des États-Unis actuelle, — au milieu des champs cultivés à la charrue. La jeunesse élégante

ne dépassait pas le Château-des-Fleurs — rue de Bassano, — lieu de délices à prix fixe, dépecé plus tard par M. Thome, et dont le propriétaire était ce comte de Châteauvillars, tireur mémorable, à qui nous devons le *Code du Duel*. Dans la semaine, aussitôt la nuit tombée, ces terrains vagues devenaient peu sûrs ; il était prudent de requérir la conduite de quelque agent de police pour rentrer chez soi.

Ce ne fut du reste qu'au milieu du second Empire que ces solitudes prirent forme et figure de ville. Jusqu'alors Thome avait travaillé dans l'intérieur de Paris, rue des Petits-Champs et rue d'Hauteville, avenue Gabriel et faubourg du Temple. Dans tous les quartiers des centaines de maisons s'élevèrent sous ses ordres et ses affaires ne cessaient de s'accroître. Il avait organisé, pour éviter les intermédiaires, des chantiers où travaillaient pour lui tous les corps d'état concernant le bâtiment. Plusieurs de ces ateliers occupaient le sol de ce qui devait être la place du Havre et disparurent devant la gare nouvelle en 1846. Les bénéfices n'étaient pourtant pas en rapport avec les risques et, quand survint la révolution de Juillet, Joseph Thome, surpris au milieu d'opérations devenues tout à coup dangereuses et dont il ne pouvait se dégager, se crut un moment ruiné. Il conçut contre la république une irritation qui devait se dissiper un jour, puisque deux de ses petites-filles,

M[lles] Chiris, ont épousé les deux fils du regretté président Carnot. Les projets magnifiques d'Haussmann, auxquels des relations personnelles allaient lui permettre de s'associer, réservaient à Joseph Thome des succès inespérés.

Il ne s'agissait plus d'édifier de-ci de-là des immeubles isolés, voire des pâtés de maçonnerie, mais bien de fonder une ville. Tantôt à travers de vieux villages loqueteux et rabougris, excroissances faubouriennes du Paris de l'ancien régime, tantôt à travers le cœur de ce Paris même, trouant des ruelles infâmes, secouant, rasant et exterminant à droite et à gauche des enfilades de bicoques et quelques hôtels aussi, dont plusieurs avaient une histoire, — tout ce qui vit longtemps a une histoire, — rognant quelques jardins, hélas! et chassant quelques rossignols en bousculant nombre d'immondices, il fallait frayer des voies nouvelles, droites comme des règles, larges comme des fleuves, lancées d'un trait de plume avec une audace tranquille, sur le plan de cette cité bondée d'habitants, comme s'il se fût agi d'esquisser simplement les lignes d'un campement dans un steppe.

Les lieutenants du préfet génial qui avait osé cette chose inouïe : repétrir une capitale de 1 200 000 âmes, et qui parvint à exécuter une partie de ses rêves, devaient comme leur chef voir très grand, voir très loin, deviner le peuple futur dont cette ville en travail était grosse, et que ces nou-

veaux boulevards, trop vides, se trouveraient trop encombrés bientôt. Ils devaient avoir une âme d'artiste, autant qu'un cerveau d'industriel, appliquer aux logis bourgeois, qu'ils élèveraient en bordure de ces rues, fabriquées de toutes pièces, quelque peu du faste d'architecture jusque-là réservé aux hôtels seigneuriaux. Car n'oublions pas que ces maisons de 1860 à 1880, que nous jugeons maintenant un peu sèches de style et dénuées de fantaisie, étaient des espèces de palais à côté des plates cages à loyers qui les avaient précédées. Joseph Thome fut un de ces novateurs; on venait voir, comme une curiosité, certaines de ses constructions dans le haut des Champs-Élysées; elles paraissaient follement somptueuses, avec leurs escaliers de marbre, et l'on estimait qu'il courait à sa perte.

Mais c'était un habile calculateur. En ce temps où les jurys d'expropriation indemnisaient, avec une prodigalité d'autant plus libérale qu'elle ne leur coûtait rien, tous les propriétaires qui s'adressaient à eux, les dépenses incombant de ce chef aux entrepreneurs de percements pouvaient dévorer, excéder parfois les profits d'une affaire. M. Thome possédait, plus que personne, l'art de traiter à l'amiable. La future avenue Marceau devait couper en deux le domaine d'un vieillard qui refusait de déguerpir. Il tenait à sa maisonnette, à son jardin planté de superbes magnolias : « A mon âge, disait-il, que m'importe l'argent? » Et les offres les plus sédui-

santes le laissaient insensible. Thome sut vaincre sa résistance en imaginant de reconstituer ailleurs le cadre auquel les yeux du bonhomme étaient habitués; il transporta le jardin, y compris les magnolias, la maison, exactement semblable, jusqu'aux dessins des papiers... à Neuilly-sur-Seine.

Tout le périmètre compris entre les avenues Montaigne, — ancienne « allée des Veuves », — des Champs-Élysées, Kléber et le quai Debilly, fut remanié par Joseph Thome de 1860 à 1870. Ces travaux, qui comprenaient le percement des avenues d'Iéna, Marceau, de l'Alma, du Trocadéro, des rues Pierre-Charron et de dix autres de moindre importance, ne l'empêchaient pas de porter aussi son activité sur la rive gauche : l'avenue Bosquet, la rue de Rennes, furent ouvertes par lui; cette dernière à son préjudice, les frais dépassèrent le prix de vente des terrains. Ces énormes ouvrages de voirie ne demeuraient en effet fructueux, et même possibles, qu'à la condition de revendre assez vite les emplacements au long des chaussées nouvelles. Pour y parvenir, l'entrepreneur mettait en valeur les grandes surfaces nues, les fertilisait, en y élevant le premier quelques maisons qui, en raison du *panurgisme* de la nature humaine, amorçaient les suivantes. Il prêchait d'exemple; il n'aurait pu tout bâtir seul. Les immeubles qu'il avait construits, il se hâtait de les vendre pour en édifier d'autres; non proprement spéculateur, mais fabricant de

logis, comme on est fabricant de bateaux ou de meubles.

Levé à l'aube, il arpentait Paris en voiture, sa quinine en poche; vivant au milieu des terrassements, il y avait contracté des fièvres dont il souffrait sans cesse. Il occupait jusqu'à 700 ouvriers et faisait, chaque année, une moyenne de 125 millions d'affaires. Sur sa simple signature ses bailleurs de fonds — il en eut de considérables — lui remettaient des trésors; le duc de Galliera lui avança un soir vingt millions, demandés à l'improviste, et nécessaires pour un cautionnement à verser le lendemain. Cet homme parti de si bas, arrivé si haut, dont la vie fut intimement liée à la transformation urbaine, qui sans de pareils artisans ne se serait jamais accomplie, eût pu prendre pour devise un mot : « Ainsi soit-il », que, par un tic bizarre datant de sa jeunesse, il avait constamment à la bouche et intercalait dans toutes ses phrases. Ce souhait, par qui les prières des chrétiens se terminent, serait bien placé à la fin de cette carrière exceptionnellement heureuse.

Le petit nombre en effet, parmi ces grands bâtisseurs, parvint jusqu'à la fortune. Un nombre plus petit encore sut conserver celle qu'il avait acquise. Je ne parle pas de ceux qui moururent en chemin, victimes d'accidents inhérents à leur profession; — au départ de son village, en 1830, Thome avait un camarade nommé Canonge, maçon

comme lui, comme lui devenu entrepreneur, qui fut écrasé tout jeune par un échafaudage; — mais beaucoup de ceux que des succès laborieux et lents avaient enrichis, tombèrent ensuite en déconfiture par un seul revers. On n'éprouve nulle pitié pour les sujets véreux, comme un certain Giraud, jadis surnommé « Mon malheur » à cause de ses banqueroutes répétées; on ne saurait plaindre les imprudents qui se lancèrent dans des opérations folles sur les terrains, — c'étaient là des joueurs; — mais à combien d'industriels capables et méritants la destinée fut cruelle! Elle n'épargne pas plus les constructeurs de la génération nouvelle, mathématiciens sortis parfois de Polytechnique, architectes formés à l'école des Beaux-Arts, que les simples parvenus de la truelle et du marteau.

L'adjudicataire de l'Hôtel de Ville et de la Banque de France, coupable uniquement d'avoir consenti de trop gros rabais, se vit réduit à la faillite par de brusques soubresauts dans le prix des matériaux et de la main-d'œuvre. Plus récemment, le créateur du quartier Marbeuf fut totalement ruiné par les frais d'expropriation. Il ne manque pas de chutes tragiques: deux entrepreneurs du ministère de la guerre, pour les forts de Cormeilles et de Besançon, se sont suicidés à quelques années d'intervalle; d'autres sont morts de chagrin dans la misère.

Le public ignore les angoisses où sont plongés,

au cours de travaux dangereux, ceux à qui incombe la responsabilité de leur exécution. Tout est relativement facile lorsqu'on opère pour le compte de l'État, qui ne regarde pas à la dépense : s'agit-il de réparer les corniches ou les bas-reliefs d'un monument national, on enveloppera l'édifice d'une charpente savante et superbe; puis ayant absorbé ainsi les crédits ouverts, on remettra les réparations à l'année suivante. S'agit-il au contraire d'une maison de rapport, menaçant ruine à sa base et dont le propriétaire est économe de ses deniers, on se contente de quelques madriers pour la reprendre en sous-œuvre et refaire les fondations en quelques jours. Mais pendant ces quelques jours, l'entrepreneur est un général en campagne; il ne dort guère.

L'un d'eux, M. Guillotin, ancien président du tribunal de commerce de la Seine, le plus éminent et le plus estimé de sa corporation par la diversité de ses connaissances, eut naguère, lorsqu'il construisit la gare de l'Est, à soutenir par un massif de maçonnerie une partie de la rue Lafayette, dont le rez-de-chaussée se trouvait à *seize mètres en contre-haut* du sol de la gare projetée, sur le bord d'un vrai précipice. Au cours du travail, on vient le réveiller une nuit à deux heures du matin; les puits de ces immeubles avaient subitement crevé et l'on pouvait craindre que l'eau, traversant les terres et jaillissant en cascades, n'entraînât un

éboulement. Or il y avait ainsi 18 maisons, pleines de locataires, suspendues en l'air par des étais de bois, établis suivant toutes les règles de la prudence : seulement un accident semblable ne pouvait être prévu.

Heureux ou malheureux, du reste, ceux qui, parmi les ouvriers du bâtiment, arrivent à prendre part aux risques, bons ou mauvais, des grandes affaires, ne peuvent être qu'une exception. Le résultat important à retenir c'est que les salaires de la masse maçonnante se sont grandement élevés *par rapport au prix de la vie* : du maître-compagnon, aux appointements de 350 francs par mois aux simples garçons à 5 francs par jour, la rémunération des travailleurs de la pierre et du plâtre a plus que doublé depuis quarante ans. Les maçons gagnent en moyenne 7 fr. 50 pour un labeur modéré de 10 heures — au lieu de 12 autrefois — où il n'est pas besoin, selon leur expression familière, de « se tordre la chemise sur le dos ».

S'ils conservent malgré tout certaines traditions, s'ils continuent par exemple à se rendre chaque mois, le dimanche de paye, dans les établissements de bains de la Cité, où ils prennent, dans le panier placé à côté de la caissière, deux œufs dont ils emploient les jaunes à nettoyer leurs cheveux poudrés par le métier, — le bain sans les œufs ne serait pas un bain pour les enfants de la Marche, — cet attachement aux coutumes antiques n'empêche

pas les maçons actuels de vivre tout autrement que leurs pères. Les ménages peuvent rester unis; la moitié des Creusoises accompagnent maintenant leurs maris dans la capitale.

A l'horrible promiscuité de la chambrée et de la couchette ont succédé, pour les célibataires, un cabinet garni, de 12 à 15 francs par mois; pour les ouvriers mariés et propriétaires de leurs meubles, un logement de deux pièces plus vastes de 360 francs par an. La soupe matinale de 1850, — mixture sans beurre ni graisse, vulgairement baptisée de « soupe tourmentée », — a été remplacée par un croissant ou un petit pain que le maçon arrose de la « goutte », en allant au chantier. Son déjeuner, à 10 heures, se compose d'un ordinaire de 40 centimes — bol de bouillon et bœuf entouré de légumes, — d'une « demi-portion » de 30 centimes — ragoût ou mironton, — d'une tasse de café ou d'un morceau de fromage; le tout accompagné d'une « chopine » — demi-litre — de vin généreux. Le travail est de nouveau interrompu à 2 heures pour le « casse-croûte »; ce qui, en termes d'ouvriers peintres, s'appelle « faire le raccord ». Nouvelle chopine, avec une salade, une confiture ou un fruit. Le soir enfin dîner, dans le voisinage de son logis ou avec le pot-au-feu de la ménagère.

L'habillement ne diffère pas moins que la nourriture de ce qu'il était jadis; les tissus en grossiers draps de pays, les *pantalons malgré le loup* ont

presque disparu. Cette désignation bizarre vient d'une plaisanterie, en usage dans le bâtiment de temps immémorial : « Si le loup avait mangé le mouton qui a fourni la laine, tu serais sans culotte », disait-on aux nouveaux apprentis dont l'accoutrement trahissait la rustique origine. « Malgré le loup » devint par là synonyme de vulgaire. Le maçon d'aujourd'hui se rend à sa besogne vêtu comme un bourgeois quelconque ; il n'endosse son costume de travail que pour travailler et l'enlève, après la tâche finie, de même que l'employé dépouille son vieux veston pour une redingote fraîche.

Cette existence meilleure, plus relevée, presque confortable, n'empêche pas le bon ouvrier d'établir un budget où, toutes dépenses soldées, il lui reste 7 à 800 francs d'économies à envoyer « au pays » ; ce pays où il possède un peu de terre et où il compte bien achever ses jours. Les maçons qui s'acclimatent sans esprit de retour, les « dessalés » assez fort imprégnés des mœurs parisiennes pour oublier leur village, sont très rares.

Se complaire dans un optimisme béat serait puéril ; ne pas se réjouir des progrès obtenus, serait injuste. Pourtant le contraire arrive : de *fataliste* qu'il était précédemment, soumis sans révolte à un sort qui lui paraissait immuable, le prolétaire, par le seul fait que ce sort s'est amélioré, souhaite, exige qu'il s'améliore davantage. Et c'est là un sentiment très humain. Le prix du labeur manuel

a néanmoins grandi en ce siècle plus que celui du labeur intellectuel.

Bénéfice indirect, auquel on ne s'attendait pas, du développement de l'instruction, et résultat admirable, — la majorité de la nation besognant de son corps, — que celui d'élever la valeur de cette besogne par rapport à la besogne d'esprit, réservée forcément à un petit groupe. Les 200 francs mensuels de notre maçon semblent peu de chose peut-être ; mais combien de diplômés insignes sur le pavé, arrêtés partout en leur essor! combien d'artistes qui se jouent de toutes les difficultés, sauf de la difficulté de gagner 200 francs par mois!

L'État, qui se flatterait en vain d'enrichir le peuple de son autorité propre, contribuerait à l'ennoblir en lui réservant quelques-unes de ses récompenses honorifiques. Il est singulier que l'on ne songe presque jamais à décorer des ouvriers. Un maître-compagnon, nommé Maffrand, fut fait, il y a quinze ans, chevalier de la Légion d'honneur; très apprécié des architectes, pendant les trente ans qu'il avait exercé son état, aucun accident n'était survenu à un maçon sous ses ordres, si grands étaient les soins qu'il prenait dans l'orientation des échafauds. De pareils hommes ne seraient pas malaisés à trouver parmi les millions de salariés français; signaler leurs mérites, égaux dans une sphère plus modeste à ceux des notables commerçants ou des fonctionnaires, serait un acte de juste démocratie.

Les pierres de taille, dans nos maisons, ne servent qu'aux façades sur rues et sur cours ; les murs mitoyens sont tous construits en meulières. Le moellon est complètement délaissé, bien que son prix d'achat soit beaucoup moindre ; mais ce calcaire grossier, roche imparfaite, a l'inconvénient de contenir du *bousin* — partie tendre — que les ouvriers purgent mal et qui produit un fort déchet. Ce déchet et le temps nécessaire pour la préparation du moellon, assez difficile à travailler s'il est dur, le rendent moins avantageux que la meulière. Celle-ci ne demande aucune main-d'œuvre ; elle s'emploie brute et ne se dresse pas ; le mortier s'agrafe de telle sorte à ses rugosités que les murs ainsi bâtis sont de véritables monolithes.

La meulière était connue, bien que très rare, il y a vingt-cinq ans, lorsque le hasard fit découvrir, à l'occasion de terrassements exécutés en Seine-et-Marne pour les chemins de fer, des gisements — les spécialistes disent des « rognons » — de cette matière imputrescible, légère et solide à la fois, poreuse et n'absorbant aucune humidité, bien que son aspect soit celui d'une éponge pétrifiée. M. Berthelot y a découvert des traces d'or, mais le bloc tout entier vaut un métal précieux, aujourd'hui où les carrières de moellons de notre banlieue sont à peu près épuisées.

Le terrain est si cher dans la capitale, qu'un bon architecte s'efforce de n'en perdre nulle parcelle :

les ordonnances de police l'obligent à donner une largeur de 50 centimètres aux murs mitoyens; les murs de refend, pour lesquels il est libre d'agir à sa guise, se contenteront d'une épaisseur de 38 et même de 25 centimètres, suivant qu'ils soutiennent les cheminées ou portent seulement les solives des planchers. La meulière est ici remplacée par la brique dont la fabrication progresse depuis vingt ans. Si la qualité supérieure continue, suivant un usage plus que séculaire, d'être fournie par la Bourgogne, la brique commune, dite de Vaugirard, s'est sensiblement améliorée; cuite au four circulaire, elle se compose, au lieu de terre franche, d'argile, de sable et de mâchefer.

Les mortiers actuels ne ressemblent pas non plus à leurs prédécesseurs; on a inventé des combinaisons nouvelles ou retrouvé des secrets perdus. Or, dans un mètre de maçonnerie il entre 30 et jusque 40 pour cent de mortier, suivant que le mur est en moellon ou en meulière; et cette pâte, qui collera les pierres ensemble, doit être d'autant plus forte que la construction est plus mince. Les assises d'un donjon féodal étaient liées le plus souvent avec un mélange très ordinaire de chaux et de tuiles pilées; la massivité, qui les protégeait de l'eau, faisait toute leur force. De même le mortier des arènes de la rue Monge, récemment mises à jour, fut reconnu à l'analyse de nature assez médiocre, et l'on savait depuis longtemps que le « ciment romain » n'était

qu'un mot. Il existe cependant des voûtes vieilles de six à sept siècles en simple béton n'ayant que 16 centimètres d'épaisseur, qui ont défié l'effort des ans, là où le hasard sans doute avait mis à portée du maçon une substance plus résistante. Les ciments à prise lente, créés de nos jours, ont été perfectionnés par Vicat ; les chaux hydrauliques, qui diffèrent à peine des précédents, sont traitées suivant des méthodes scientifiques dans des usines que dirigent des chimistes et des ingénieurs.

La chaux grasse des campagnes, si vulgaire aujourd'hui, si coûteuse jadis où l'on n'employait guère que l'argile pour agglutiner les moellons, — bâtir « à chaux et à sable » était un luxe, — est désormais bannie des immeubles parisiens.

Dès que les plafonds et les enduits sont achevés, lorsque le plâtre a fait sa poussée à l'extérieur, on procède à l'ornementation de la façade. La pierre, objet d'une taille primitive, — l'*épannelage*, — est alors livrée aux *tapissiers* et aux *ravaleurs*. Les premiers lissent le mur au dedans, les seconds le dressent au dehors en se conformant au « gigadou », lame de zinc découpée suivant les profils voulus. Les ravaleurs sont des ouvriers d'élite gagnant jusqu'à 13 francs par jour, qui effacent les joints et les harmonisent avec l'ensemble, en y glissant du plâtre teinté ; tout en moulurant et en façonnant les creux ou les reliefs, à la « polka », au « guillaume », au « chemin de fer », rabots de formes

compliquées et de destinations diverses. Après quoi, ils frottent minutieusement du haut en bas, avec du grès, les édifices soignés. Pour les autres le polissage est plus sommaire ; on se borne à « leur faire voir le grès ». Telle est la toilette finale.

IV

Charpente, couverture et menuiserie.

Le fer invisible. — « Ciment armé. » — Un matelas d'air dans les murs. — L'acier à T. — Le chaînage. — Les « langues de chat » des planchers. — Les charpentes. — Le bois préféré... de crainte d'incendie. — *Brisi* de chêne et *terrasson* de sapin. — Les combles et les toits. — Paris a changé de coiffure. — Tuiles brunes, ardoises grises et zinc blanc. — Le plâtre et les cloisons intérieures. — Les « légers » et le « métreur ». — Un champ d'avoine dans un plafond. — Le « miroir d'âne » de Montmartre. — « Battre comme plâtre » n'est plus qu'un mot. — Les casseroles rebelles au tripoli. — Menuiserie; parquets et portes. — Serrurerie et marbrerie. — Le sciage à la « toupie ». — Le luxe à l'emporte-pièce. — La « pâtisserie » et le « staff ». — Maisons depuis 700 francs jusqu'à 1 400 francs le mètre carré.

Les villes hier étaient en bois, elles sont en pierre aujourd'hui, demain peut-être elles seront en fer. Le fer chemine invisible et gagne du terrain. Il s'est glissé en solives dans les planchers, s'est noyé en chaînes au sein des murailles, s'est dressé en cloisons du haut en bas des courettes de service. Habillées de stuc multicolore, des colonnettes de fonte portent le péristyle; recouvertes

de marbre blanc, des plaques de tôle constituent l'ossature et les marches de l'escalier; dissimulées sous la peinture, de fines lames d'acier forment les persiennes; enfin les principales pièces de bois sont corsetées d' « équerres », de « platebandes » ou d' « étriers » de fer.

Modeste par nécessité, le squelette métallique se cache; il lui faut une peau attrayante, son aspect décharné attristerait le regard. Des architectes hardis, de ceux qu'à l'École on nomme des « rageurs », se flattent de le substituer entièrement à la pierre en adoptant le « ciment armé », c'est-à-dire des poutres de fer empâtées de béton, liées entre elles et dont la résistance serait calculée en vue des charges qui leur incomberaient.

Ces constructions, moulurées et ornées comme les immeubles actuels, ne seraient pas seulement plus économiques; elles offriraient aussi, au dire de leurs partisans, l'avantage de posséder à l'intérieur une température presque uniforme, malgré les variations atmosphériques. Les murailles de maçonnerie pleine seraient remplacées par deux minces enveloppes en briques ou en ciment, distantes l'une de l'autre de 15 centimètres et communiquant avec les caves, dont la chaleur moyenne, hiver comme été, se maintient aux environs de 13 degrés centigrades. Ce matelas d'air en vase clos, par qui les habitants seraient capitonnés, les réchaufferait dans la saison froide, les rafraîchirait

dans la saison chaude, et amortirait pour eux les bruits du dehors. La maison ne respirerait plus par les fenêtres, mais par les murs.

En attendant la réalisation de ces projets, que je me borne à exposer sans garantir leur efficacité pratique, le fer joue son principal rôle dans les planchers. Tout le monde connaît ces barres, dites assez improprement à T, puisque leur profil est celui d'un I majuscule, qui ont remplacé à Paris les solives de bois employées encore à la campagne. Elles arrivent au chantier toutes prêtes et de tailles diverses; la force de leur « âme », que la longueur diminue, que la hauteur entre les « ailes » augmente, est prévue de façon à porter, dans les magasins du rez-de-chaussée, 600 à 700 kilos par mètre superficiel et 4 à 500 kilos dans les étages supérieurs, suivant que les pièces serviront de chambres ou de salons. L'acier, préféré au fer depuis qu'il coûte le même prix, permet de réduire la dimension des barres : elles ont en acier, avec 16 centimètres de haut, la même énergie qu'avec 18 centimètres, en fer. Cette différence si légère, répétée à chaque étage, économise environ 14 centimètres de maçonnerie au propriétaire, une marche de moins à monter pour le locataire du cinquième.

De longues « chaînes » — bandes transversales — enserrent les solives de place en place, les encastrent et les empêchent de déverser à droite ou à gauche; un chaînage plus épais, nerf de fer qui

relie et bride tout l'édifice, se loge à chaque plancher dans une entaille, au milieu du mur. Il se termine aux extrémités par deux « ancres », profondément enfoncées dans la pierre, que le maçon à cet effet perfore avec le *bat-beurre*, un ciseau à froid dont le mouvement est pareil à celui des barattes du type primitif. Les intervalles d'une solive à l'autre sont ensuite garnis -- « hourdés » — soit en plâtras, débris et déchets de toute sorte, soit en panneaux de terre cuite ou en briques légères, appelées « langues de chat », lorsqu'on désire des plafonds luxueux.

La charpente des combles, au sixième étage, se fait jusqu'à présent en bois, par un motif surprenant au premier abord... de crainte d'incendie. « A l'Opéra, m'a dit M. Charles Garnier, partout où il existe un danger de feu, j'ai exclusivement employé le bois dans les séparations ou la toiture. » Les confrères du célèbre architecte agissent de même pour les habitations privées. C'est que le fer, s'il ne brûle pas comme le bois, se dilate, se tirebouchonne, entraîne les murs dans sa chute et cause la destruction totale de l'édifice. Tant que l'on ne possédera pas un système commode et peu dispendieux de revêtement du métal par la terre cuite ou le ciment, le *brisi* de chêne et le *terrasson* de sapin demeureront en faveur.

Le siècle où nous vivons, à qui des fées bienfaisantes ont à profusion donné tant de choses, a

perdu un bien que ses aînés avaient en partage : le temps. A voir comme les anciens faisaient largesse du temps, il semblait qu'ils eussent devant eux l'éternité. Nos contemporains attachent aux années un tout autre prix ; ils s'en montrent avares ; on dirait que les heures subitement sont devenues moins longues ou la fin du monde plus prochaine, tellement les générations paraissent pressées. Aussi le Temps, que l'allégorie traditionnelle représentait inexorable, sous la figure d'un bon vieillard porteur d'une faux et d'un sablier, a-t-il subi de nos jours des assauts très rudes. Il a dû faire beaucoup de concessions. Sur cent terrains divers notre activité l'a vaincu, s'est passée de lui ou l'a réduit à un rôle secondaire. Mais, s'il n'est plus aussi « grand maître » qu'autrefois, il règne encore en quelques domaines et les bois sont soumis à son joug. Il n'est jusqu'ici d'autre procédé, pour obtenir de gros arbres, que de les laisser vivre vieux, ni d'autre moyen de les avoir en grand nombre que d'entretenir de vastes forêts. Or les forêts diminuent partout où les hommes s'accroissent et la plupart sont aménagées en taillis.

Par suite les poutres respectables que l'on prodiguait aux bâtiments antiques, couronnés de « poinçons » hautains, de « fermes » copieuses et enchevêtrées, sont désormais rares et coûteuses. Lorsque Catherine de Médicis se faisait octroyer en 1571, par le roi son fils, dix hectares de futaie à

La Neuville-en-Hez, dans le Beauvoisis, pour achever la charpente des Tuileries, c'était un cadeau sans importance; ce serait une somme aujourd'hui. Comme on n'avait nul souci de les économiser, les arbres offraient une résistance extrême, parce que chacun d'eux travaillait avec tout son « cœur », ce cœur dur et sec que se font les végétaux ligneux au milieu des intempéries et des tempêtes. Chaque morceau, épais ou grêle, « arbalétrier » ou « lien », était un tronc entier, plus ou moins fort; mais on ne refendait pas les brins dans le sens de la longueur, pour en composer plusieurs pièces de charpente. On eût craint, et avec raison, que ces pièces ne se déformassent, tiraillées par le tissu différent de leurs deux parois : l'une voisine du centre et très compacte, l'autre contiguë à l' « aubier » aux nouvelles couches spongieuses et lâches.

Deux autres raisons ont fait prévaloir le type actuel des combles; deux raisons qui dominent toute l'architecture urbaine : le manque de place et l'obligation de subordonner le beau à l'utile. Une noble et altière toiture satisfait l'œil de l'artiste; elle n'offre au propriétaire, dans son sommet aigu, la matière d'aucun bail avantageux. Nul bourgeois, en cette ère d'égalité, ne consentirait à louer les mansardes que les jeunes gentilshommes occupaient jadis dans l'hôtel de leurs pères, et que les gens de qualité ambitionnaient dans les palais de

nos rois. On pousse donc les murs jusqu'au maximum autorisé par les règlements de police : 15, 18 ou 20 mètres, suivant qu'ils bordent des rues ou des boulevards de 8, 10 ou 20 mètres de largeur. L'administration intervient encore pour limiter la hauteur des toits; elle fixe leur profil et leur point culminant. L'architecte profite des quelques mètres ainsi concédés : il y trouve les éléments d'un 6e étage, légèrement incliné en arrière, le *brisi*, construit en chevrons, écaillé d'ardoises à l'extérieur, plâtré à l'intérieur d'un enduit de 3 centimètres sur une clôture de planches. Et comme le niveau légal est près d'être atteint, qu'on n'a plus le droit de monter, le tout est recouvert d'une calotte, le *terrasson*, que l'emploi du zinc permet de faire presque plate et de poser en un clin d'œil. Il suffit d'une journée à des couvreurs habiles pour tailler, clouer, souder leurs feuilles sur les voliges, revêtir leurs tasseaux et garnir ainsi un bâtiment assez vaste.

L'ensemble, tronqué de forme et de couleur heurtée, est d'une laideur considérable, mais invisible; de la rue on ne l'aperçoit pas. Pour s'en rendre compte il faut choisir quelque lieu élevé de la ville d'où l'on contemple les flots ondulés de cet océan de toits, gaufrés de tuiles brunes sur les vieilles maisons, tatoués, sur les nouvelles, d'ardoises grises et de zinc blanc.

Paris en effet a changé de coiffure. Question

d'argent : la tuile de petit modèle, qui coûte aujourd'hui 64 francs le millier, valait à peu près le même prix au moyen âge et se vendait, *en monnaie actuelle*, une cinquantaine de francs au XVIIIe siècle; mais le zinc était inconnu à nos pères et l'ardoise, cotée maintenant 55 francs le mille, se payait 100 francs sous Louis XV. Au château de Conflans, bâti en 1320, la couverture d'ardoise revint à 15 francs le mètre carré; aussi l'ardoise était-elle, avec le plomb et la pierre plate, réservée aux palais, aux riches demeures. Du temps où l'appellation de rue *Pavée* désignait suffisamment une voie publique, on voyait sur la place de Grève — au XIVe siècle — un logis connu sous le nom distinctif de « maison aux ardoises ». L'Almanach royal de 1714 fixe le mètre carré de cette toiture au double du prix de la tuile, tandis que la « série » actuelle des entrepreneurs les porte l'un et l'autre au même chiffre de 4 à 5 francs.

Le faîtage à peine se termine que déjà les « maçons » beurrent de plâtre les murs, les plafonds et les murettes, poursuivis par les menuisiers qui ajustent leurs croisées et découpent leurs chambranles. Les multiples travaux dont le plâtre, ce cache-misère, est le facteur essentiel, sont l'objet de mentions détaillées dans les comptes, passablement touffus, du bâtiment; la colonne spéciale, dite des « légers », où ils figurent, est le chef-d'œuvre des « métreurs », à qui les architectes

reprochent de l'avoir inventée tout exprès pour favoriser l'enflement des mémoires. Comme la chaux et l'ardoise, le plâtre est l'un des matériaux qui ont le plus diminué de prix depuis les siècles passés. Il vaut 21 francs le mètre cube; il valait 45 francs sous Jean le Bon, 80 francs sous Henri IV, 60 francs sous Louis XVI. Il était, il est encore en province bien plus coûteux que dans la capitale; on l'y ménage fort. En quelques pays étrangers, son emploi est inconnu; à Londres par exemple, on lui substitue un mélange de chaux, de terre et autres ingrédients, qui font les plafonds aussi blancs et aussi lisses que les nôtres, sans exiger un plus grand effort de la part de l'ouvrier.

A Paris, le bon marché de cette matière permet de s'en servir, à l'état brut, sans y regarder et sans se préoccuper, pour le dégrossissement préliminaire, des impuretés qu'elle peut contenir. Cette insouciance donna lieu un jour à une assez curieuse mésaventure : un charretier à moitié ivre, tout en vidant les sacs dont il était porteur, versa en même temps parmi les tas de plâtre le contenu de la « musette » d'avoine destinée à ses chevaux. Les maçons, n'attachant aucune importance à ces céréales mélangées au plâtre, le gâchèrent et l'étendirent comme d'habitude; puis ils recouvrirent cette première épaisseur, suivant l'usage, d'un enduit « au sas », c'est-à-dire passé sur une fine toile métallique ou à travers un tamis de soie.

L'entrepreneur, après être venu inspecter le travail achevé, commanda d'ouvrir les fenêtres, de fermer les portes et de laisser sécher durant trois semaines. Lorsqu'il revient, la chaleur du plâtre avait fait germer les graines; l'avoine sollicitée par cet excellent engrais poussait avec vigueur, le plafond n'était plus qu'un champ de verdure.

Montmartre fournissait autrefois un plâtre brillant et feuilleté, dit « miroir d'âne »; c'est maintenant d'Argenteuil que vient la plupart de celui qui entre dans nos constructions. Sa cuisson se faisait naguère au bois, en superposant des lits alternés de gypse et de brindilles de fagots, et en calfeutrant le tout sous une voûte pareillement formée de sulfate de chaux. Il était expédié, dès sa sortie du four, aux chantiers où les garçons le remaniaient à la pelle et écrasaient les gros morceaux — la « mouchette » — avec une lourde batte; ce qui les obligeait à avaler de la poussière à pleins poumons. « Battre comme plâtre » est désormais une comparaison dénuée de vérité; la « batte » n'existe plus davantage; seul Arlequin, sur la scène, s'en sert. Le plâtre, cuit au pétrole et au charbon de terre, est écrasé à la machine et arrive de la carrière criblé « au panier », prêt à s'étaler sous la truelle, à obéir aux minutieux petits outils, règles, ciseaux et gouges, dont chaque maçon préposé aux moulures possède sa boîte toute pleine.

Les appareils mécaniques auraient, paraît-il,

l'inconvénient de broyer indistinctement les morceaux de gypse, bien ou mal cuit; tandis que ces derniers, ne pouvant être pulvérisés précédemment par la main de l'homme, étaient rejetés. Or il ne suffit pas que cette poudre blanche soit délayée avec plus ou moins de liquide, — en termes de métier plus ou moins « serré », — après avoir jeté quelque temps son feu au plein air pour « prendre du gâchoir ». Elle doit être cuite par le fabricant juste à point : si la limite n'est pas atteinte, le plâtre joue à l'humidité et tombe; si elle est dépassée, d'autres ennuis sont à craindre. Le plafond d'une cuisine venait d'être refait à neuf dans l'hôtel d'un financier de marque. Au bout de 24 heures les casseroles, dont une batterie éclatante la veille illustrait les murs, étaient uniformément devenues noires; tous les objets en cuivre norcissaient, y compris la monnaie que le cuisinier avait en poche; le tripoli demeurait impuissant. On eut la clef du mystère en s'apercevant de la mauvaise odeur exhalée par le plâtre, qui, par suite d'un excès de cuisson, avait formé au contact de l'eau de l'acide sulfhydrique.

Parvenue à cette période de sa construction, la maison semble bien loin encore d'être habitable; plus des trois quarts de la dépense sont cependant effectués. Le terrassement a représenté 2 pour 100 du devis; la maçonnerie 40 pour 100, la charpente en fer et en bois 18 pour 100, la couverture 5 pour 100,

la menuiserie 13 pour 100, y compris la pose des parquets, bien que ceux-ci constituent maintenant une spécialité presque isolée. La menuiserie est du reste une des branches du bâtiment qui se sont le plus modifiées depuis trente ans.

Le travail, pour la plus grande part, s'y exécute mécaniquement. De riches seigneurs, au XVIIe siècle, commandaient à Paris les boiseries de leurs châteaux, quand ils les voulaient soignées; c'est au contraire de province que nous viennent à présent les panneaux et les moulures qui formeront les portes et simuleront les lambris. Les vitres des fenêtres arrivent aussi taillées d'avance. Faute de bois sec ayant au moins trois ans de coupe, que l'on ne trouverait plus, les portes de communication se composent de traverses et de montants en chêne encadrant des planches de *grisard*, sorte de peuplier non sujet à se fendre ni à coffiner — à se courber en travers du fil — et qui peut s'employer au bout de neuf mois d'abatage. La dessiccation peut, dit-on, s'opérer en quelques jours, moyennant une dépense minime, dans des étuves de fumage chauffées à la sciure de bois : sous l'influence d'une température continue de 50 à 60 degrés centigrades, l'eau se dégage en buée légère des souches empilées avec art, se condense au plafond de ciment et s'écoule à l'extérieur dans des conduits préparés à cet effet. Des pièces de 12 centimètres d'équarrissage sortent de l'étuve, au bout d'une semaine, aussi sèches que

si elles vous avaient été léguées par votre grand-père.

Le parquet et même le plancher de bois étaient, voici un siècle, réservés au petit nombre des appartements ; la plupart des logis parisiens étaient carrelés. Aujourd'hui les frises de chêne « à point de Hongrie », placées dans un sens vertical aux fenêtres pour que la perspective en soit meilleure, sont uniformément adoptées. Les morceaux sont seulement plus étroits et plus courts, et par là leur jeu est plus agréable à l'œil, lorsque les parquets sont plus chers. Dans les immeubles modestes le sol des pièces secondaires est « à l'anglaise », en planchettes horizontales, plus confortables au pied que le carrelage ancien, et, dans les hôtels élégants, l'usage des tapis a fait abandonner les marqueteries de plusieurs essences forestières à grands dessins; de sorte qu'à cet égard les classes sociales se sont rapprochées. Il n'est pas certain du reste que le bois conserve la faveur des générations futures ; le caoutchouc mériterait, dit-on, de lui être préféré et fournirait un parquet silencieux, sans joints ni poussières lorsque l'exploitation des richesses incalculables que l'Afrique possède en ce genre aura démocratisé son emploi.

Le caractère du luxe nouveau, en fait d'habitation comme en mille autres choses, c'est d'être banal. Ne nous en plaignons pas trop, s'il vous plaît : il n'y avait de banal autrefois que la misère.

Ne tombons pas dans cette contradiction, puérile et fréquente néanmoins, qui consiste à souhaiter le développement de l'industrie tout en déplorant les résultats de l'industrialisme.

L'Art, ce divin inspiré, est un aristocrate égoïste; la poursuite du beau suffit à le charmer; il n'est presque pas de la terre et s'en fait gloire. La Science est plus humaine, plus éprise d'utilité matérielle. Filles de l'art et de la science, certaines industries empruntent au premier ses idées et ses modèles, à la seconde ses découvertes et ses lois. Avec le tout elles fabriquent du bien-être pour la masse. Chaque fois qu'elles étendent leur domaine, la vie d'un grand nombre d'individus s'accroît d'une satisfaction nouvelle; elles dorent la médiocrité et font pénétrer, jusque chez les petits, le pâle et illusoire, mais doux reflet de l'opulence. Ces vulgarisations sont l'œuvre de notre siècle; elles lui feront grand honneur. Ni en tableaux, ni en statues, ni en palais ou en églises, nous n'avons surpassé nos devanciers. Aussi bien que nous ils ont su fouiller le bois, sculpter la pierre, ciseler le bronze. Mais ces ouvrages sortis de leurs mains, dont les amateurs à présent se disputent les vestiges à prix d'or, — une serrure du XVe siècle à trois compartiments, composition symbolique en style ogival représentant la Résurrection, le Paradis et l'Enfer, a été payée 20 000 francs à la vente Spitzer; une clef, un bijou de clef du XVIe siècle,

ornée, au-dessus du canon, de monstres ailés et de cornes d'abondance et portant, à l'anneau, deux chevaux marins, fut adjugée à 9 200 francs lors de la même vente, — ces ouvrages étaient les délices d'une élite; la majorité des citoyens n'y avaient aucune part. Le manant se contentait de serrures en bois.

Les procédés mécaniques, introduits dans la décoration intérieure du logis, ont offert à l'universalité des bourses quelque apparence de richesse à défaut de la réalité : pour la serrurerie, le moule et l'estampage à la place du pouce et du burin; pour les cheminées, les marbres sciés à la « toupie » en Belgique, au lieu du *sérancolin* des Pyrénées, du « grand antique » ou de la « brèche » de Corse, travaillés à la gouge; pour les tentures, le papier peint, au lieu des fresques et des tapisseries.

Peut-on attribuer à ce débordement du fac-similé l'absence d'originalité que l'on remarque dans cette branche de l'art, où le magasin de la mémoire est plus fourni que celui de l'invention? Il semblerait au contraire que cette reproduction, multipliée à l'infini, de tous les types connus, aurait dû exciter plus qu'en aucun temps le désir naturel à l'élite de sortir du pair, en provoquant la création de pièces dont les exemplaires demeureraient rares, sinon uniques.

Bien des motifs concourent à cette atonie : et d'abord pour imaginer du nouveau, pour le cher-

cher avec passion, il faut avoir la conviction solide de pouvoir faire mieux que ses prédécesseurs; il faut donc les mépriser un peu. La Renaissance eut la haine du gothique et le xviie siècle avait le dédain de la Renaissance — nul ne trouvait singulier que Gaston d'Orléans voulût démolir ce merveilleux château de Blois; — tandis que nous, nous embrassons tous les styles d'un égal amour. Nos contemporains qui, dans le domaine scientifique, regardent l'avenir dont ils attendent tout, ont, dans le domaine artistique, les yeux obstinément fixés sur le passé qu'ils ne se lassent pas d'interroger. Cet éclectisme ne va pas sans quelque stérilité. Nous nous répétons; nous sommes comme ces vieillards qui abreuvent cent fois leurs auditeurs des mêmes histoires, parce qu'ils ont souvenance de ces histoires et n'ont pas souvenance qu'ils les rabâchent.

Puis la conséqueuce du système parisien des maisons de rapport est que peu de gens bâtissent pour eux-mêmes; les capitalistes s'accommodent au goût présumé des locataires et ne cherchent pas à leur imposer le leur. Enfin, les propriétaires qui hasardent, en un hôtel privé, des ornementations inédites, sont mal récompensés de leurs efforts; les innovations manquent de goût. Sans doute d'autres carrières, plus fructueuses et réputées plus nobles, ont fait déserter aux praticiens de génie l'étude des bois, des bronzes, des fers ou des marbres appropriés au bâtiment, comme d'ailleurs l'étude du

meuble, où tant de maîtres jadis excellèrent, qui se seraient morfondus peut-être toute leur vie sous le péristyle des temples du grand art, sans y pénétrer jamais.

Ces détails de la construction varient, suivant le taux des loyers, dans une mesure plus forte que le gros œuvre. Il est bâti des maisons depuis près de 1 400 francs le mètre superficiel jusqu'à 700 francs, et la charpente ou la maçonnerie des premières ne vaut pas le double de celle des secondes. Certains chapitres, comme le pavage et les égouts, sont même sensiblement égaux. Mais, dans les constructions luxueuses, la miroiterie et la dorure coûtent le triple, la marbrerie le quintuple, la décoration le décuple de ce qu'elles représentent dans les immeubles ordinaires. Ici ces trois chapitres ensemble ne dépassent pas 4 pour 100 du devis, là-bas ils atteignent 10 pour 100. Certaines marques jouissent pour la quincaillerie — paumelles, crémones, verrous et boutons de porte — d'une réputation consacrée par la série de prix des architectes. Les cheminées de marbre, qui dans les salons d'ordre moyen n'excèdent pas 400 francs, descendent à 50 francs dans les logis de classe populaire, et s'élèvent à 3 000 francs pour les copies du dernier siècle, exécutées en griotte ronceuse, en fleur de pêcher ou en onyx.

La perfection des panneaux de moulures et de « pâtisserie » est telle que les lambris de bois ont

désormais disparu des appartements les plus fastueux. Les usines, munies d'un outillage spécial, de fers auxquels on ne saurait imputer d'autre défaut qu'une régularité trop mathématique, offrent aux entrepreneurs une profusion de perles, de baguettes, d'entrelacs, « rais de cœur » ou « tors de laurier ». Le tout est ajusté directement au mur, ou « embrevé » sur de légers montants de sapin, pour simuler des compartiments que la peinture aura charge de nuancer.

Les motifs saillants, les médaillons, les oves, les caissons s'il en existe, les angles de corniches et les dessus de porte sont en carton pâte ou en « staff » — mélange de plâtre, d'huile et de filasse — sortis des ateliers d'ornemanistes dont le stock s'alimente et s'enrichit, à grands frais, par des moulages empruntés aux monuments de toutes les époques. Ces sculptures factices, livrées encore humides et soutenues par une armature de métal que l'ouvrier fait disparaître au cours de la pose, durcissent en quelques semaines au point de devenir aussi résistantes que du bois.

V

Peinture et papier peint.

Couche d' « impression ». — « Feuilletage » en acajou. — « Ratissage » à la céruse. — Le baignage des balcons. — La « trompette » et le pinceau à air. — L'émaillage athénien. — — La femme aimée, dite peinture « à l'encaustique ». — Le papier de tenture. — De 15 centimes à 30 francs le rouleau. — Simili-cuirs et veloutés. — Le choix des modèles. — Les coloris et le dessin. — Des centaines de Pauls et Virginies. — Le rôle du papier peint à l'étranger. — Les tentures d'étoffe lui font depuis peu concurrence par leur bas prix. — Le papier du Japon et sa transformation récente.

Elles en ont la solidité, non l'aspect : c'est au peintre qu'incombe le soin de fondre sous son pinceau cet ensemble hétéroclite, de marier les surfaces de plâtre avec les saillies de bois et les attributs de carton. Il commence par recouvrir le tout d'une première couche d'huile dite d' « impression », puis d'un enduit au mastic de céruse qui sera, une fois sec, poncé et « égrené », avant de recevoir deux ou trois couches définitives. Le travail d'imitation de l'acajou ou du palissandre comporte des

« polis » analogues à ceux des caisses de voiture; le prix monte alors assez haut pour que l'on trouve avantage à remplacer la peinture par un placage, ou mieux un *feuilletage*, de ces bois eux-mêmes, réduits à l'épaisseur invraisemblable du papier à lettres. Minutieuse dans les pièces de réception, la préparation des murs ne consiste dans les corridors et les cuisines qu'en un « ratissage », léger passage à la céruse, suivi de l'application des couleurs qui bientôt sans doute ne se fera plus à la main.

Le pinceau traditionnel, à qui déjà sont substitués des procédés ultra-rapides, pour les balcons de fer, pour les persiennes que l'on immerge tout entières à plusieurs reprises dans des bains de peinture, serait à la veille d'être concurrencé par le travail *à la trompette*. La machine ainsi nommée, qui barbouille en une minute deux à trois mètres de surface, se compose d'une pompe rotative aspirant le liquide tout préparé et le projetant en pluie fine. Un compresseur d'air multiplie la vitesse et la force de l'aspersion, faite par un orifice de 9 millimètres de diamètre offrant quelque ressemblance avec la trompette classique. C'est l'idée du vaporisateur de parfums transportée dans l'industrie.

Et tandis que le pinceau à air menace les outils existants, les vieilles brosses qui ne serviraient plus qu'aux retouches du détail, l'huile de lin et la térébenthine, principales substances de la peinture actuelle, sont déjà délaissées en maintes circon-

stances pour les vernis à base de goudron, plus économiques d'un quart, inaltérables à l'humidité, supportant des lessivages indéfinis, mérite rare qui leur a valu l'accueil empressé des établissements publics.

Outre cet émaillage commun, inventé d'hier comme tous les dérivés de la houille et destiné surtout aux pièces de service des habitations, il vient d'en être découvert, ou mieux retrouvé un autre, renouvelé des Grecs : l' « émaillage athénien », sur qui le soleil et la pluie n'auraient aucune prise, et qui conviendrait par là même aux parties extérieures des édifices. Ce procédé, dit « à l'encaustique », était depuis longtemps oublié et le mot, dénaturé par l'usage, n'éveille plus d'autre idée que celle d'un mélange de cire et d'essence, servant à faire reluire les parquets. C'est dans son sens étymologique de « peinture à l'aide de la chaleur » que les anciens entendaient ce nom. La cire fondue, additionnée de résine et incorporée toute chaude à la couleur, donnait aux portraits, aux décorations murales que l'on exécutait ainsi une longévité inouïe.

La femme, objet d'un caprice passager, est traitée par Plutarque de « peinture à l'eau », en opposition avec celle pour qui l'on éprouve un amour indestructible, qu'il qualifie par un délicat hommage de « peinture à l'encaustique ». Cette dernière, appliquée sur des portiques à Athènes, subsista neuf

siècles en plein air. Zeuxis et Apelles peignaient à l'encaustique; avant eux les Égyptiens, les Romains ensuite, connurent cette méthode dont Pline nous a entretenus et qui fut en honneur dans les catacombes de Syracuse. Tombée plus tard en désuétude, malgré des efforts tentés à diverses reprises pour en restituer la recette, elle a reparu au jour il y a quelque temps dans un congrès d'architectes réunis à l'École des Beaux-Arts. Si les vertus solides de cette peinture au feu bravent, ainsi qu'on l'affirme, la rigueur de nos climats, les façades pourront se couvrir d'ornements polychromes, voire de scènes historiques ou de paysages, au gré des propriétaires parisiens qu'attristerait la pierre en sa majesté nue.

A l'intérieur du logis, du logis modeste surtout, dont les enduits blafards étaient laissés à l'état de nature, une note de vie et de gaieté est donnée par le papier peint. Avant son apposition l'appartement ne semble pas achevé, tellement ce luxe élémentaire en fait à nos yeux aujourd'hui partie intégrante. Il fut inconnu pourtant, jusqu'à une date très récente, de la majorité des citoyens. Les tapisseries de papier, qui sortaient de chez les imagiers et les « dominotiers » du XVIIe siècle, n'étaient que pour orner le dessus des cheminées ou les endroits les plus apparents des boutiques. L'impression « à la planche » se développa sous Louis XV; un fabricant d'Orléans faisait en 1787 un chiffre de

400 000 francs d'affaires — en monnaie actuelle; — Paris comptait à la même époque plusieurs maisons importantes; ce fut dans la manufacture royale de papiers peints et veloutés, dirigée par Réveillon, qu'eurent lieu les premières scènes de la Révolution.

Il n'y a pas soixante ans qu'apparurent la machine à bras, puis « le papier sans fin », si utile au travail exécuté sur cet appareil : jusqu'alors, pour obtenir un rouleau de 8 mètres de long, il fallait coller 24 feuilles de papier bout à bout. Enfin, vers le milieu du second Empire, l'impression à la vapeur est appliquée aux qualités ordinaires, dont le prix décroît d'année en année et atteint un bon marché tel qu'elles ont maintenant pénétré dans les plus humbles mansardes. Il se fait des papiers peints à 30 francs le rouleau, il s'en fait à 15 centimes; soit pour le mètre carré de tenture — les rouleaux ayant 8 mètres de long sur 50 centimètres de large — un chiffre variant de 4 centimes à 7 fr. 50.

Ces sortes ultra-luxueuses n'ont du papier que le nom; encore entre-t-il dans leur préparation bien d'autres matières que le chiffon ou le bois chimique : les simili-cuirs par exemple proviennent des déchets de filets et de cordages; les « veloutés » passent sous des tambours qui les saupoudrent de *tontisse* de laine — produit de la tonte des draps — par un mécanisme dont le bruit intermittent imite à s'y méprendre le bruit de

coups de pistolet répétés; les fonds de soie à reflets d'argent et d'or, imités à leurs débuts au moyen de couleurs à base de baryte, sont maintenant le résultat d'une poussière de bronze teint ou mieux de mica, qui n'est pas susceptible d'oxydation.

Pour l'aspect et le relief, ces papiers, passés au cylindre ou estompés au balancier, reproduisent avec ingéniosité les cuirs patinés de Cordoue ou des Flandres, les faïences persanes ou mauresques, les velours gaufrés d'Utrecht et de Gênes dans les différents plans donnés par le tissage. Ils singent non seulement les tons, mais le grain et le point des tapisseries anciennes, les effets de milleraie, de pointillé, des mousselines, des broderies, des tissus de toute sorte et de tout pays. Par des perfectionnements incessants les copies tendent à se rendre moins indignes de leurs modèles, à égaler leur durée : c'est ainsi qu'au lieu de repousser de dessous en dessus les papiers-cuirs, certaines maisons ont imaginé un système contraire, pour empêcher les saillies de s'effacer avec le temps. Elles incrustent les vides dans le papier, elles y enfoncent le moule dont l'empreinte bossuée s'incarne à l'endroit, tandis que l'envers reste lisse.

Tout en étendant ses prises sur un public plus vaste, cette industrie a su régler ses ambitions dans le choix des dessins et suivre les progrès d'un goût plus affiné. Qui pourrait regretter les papiers de tenture d'il y a un demi-siècle, tantôt

fades jusqu'à l'insipidité, tantôt prétentieux jusqu'au ridicule? Les sujets bizarres, au milieu desquels ont vécu plusieurs générations, les forêts du Mexique ou les vues du Paradis terrestre, seraient désormais d'un placement difficile, aussi bien que les héros d'Homère et de Virgile ou les personnages si sympathiques de Bernardin de Saint-Pierre. Plutôt que de supporter les regards émus que des centaines de Pauls et de Virginies, étagés le long de ses murs, blottis sous la toilette ou juchés sur l'armoire à glace, feraient peser sur lui de tous les coins de sa chambre, le Parisien de 1900 se résoudrait à déménager.

Les fabricants qui ne se laissent pas prendre à la glu du lieu commun ont obvié à la multiplication irritante du même motif, en juxtaposant quatre ou cinq lés différents, dont l'assemblage permet des combinaisons plus étendues et rompt tout au moins la monotonie antérieure. Tous les rouleaux d'un prix supérieur à 2 fr. 50 sont imprimés à la main : l'établissement du matériel nécessaire à la confection d'un seul papier revient à 1 500 ou 1 800 francs, non compris l'achat du dessin, commandé parfois à des artistes en vogue. Ce dessin est décomposé sur une série de planches, dont chacune reproduit tous les fragments d'une même couleur, tantôt gravés en creux, tantôt ressortant en relief par l'évidement du bois sur le reste de la surface, ou par le rapport de « cernés » en cuivre, analogues à

ceux qui sont usités pour les émaux cloisonnés.

Autant le papier contient de tons divers, autant d'ouvriers se le passeront successivement les uns aux autres, l'imprégnant à tour de rôle de la pâte colorante qui, pour conserver sa fraîcheur, baigne, étalée sur un drap à côté d'eux, dans un baquet d'eau. Les couleurs sont préparées à la colle — la tenture de papier est une gouache grossière — et comme elles ont pour base l'aniline, dont la souple nature se prête complaisamment aux nuances passées, aux demi-teintes, seules recherchées par nos contemporains, le commerçant qui voulait bien me promener dans ses ateliers me confiait, en jetant un œil attristé sur ses produits les plus gracieux, que leur durée serait courte. Il regrettait la palette de ses devanciers, franche et crue, mais inaltérable. Le lecteur se souvient peut-être que nous avons recueilli les mêmes doléances chez les teinturiers en soieries [1]; inutile de s'attarder à y répondre une seconde fois.

Ce n'est pas au reste du côté de la fabrication de luxe que, malgré des efforts dignes d'intérêt, cette industrie gagne du terrain. Les gens aisés préfèrent les tentures en étoffes, depuis qu'elles rivalisent par le prix avec leurs imitations *artistiques* en papier, tandis que les logis populaires consomment surtout des rouleaux à 50 centimes. A

1. Voyez, dans le tome II du *Mécanisme de la vie moderne*, chapitre x, *La soie*.

ce taux, l'impression mécanique permet de tapisser la chambrette de « Jenny l'ouvrière » d'une pseudo-cretonne, d'un cachemire supposé ou d'un semblant de tissu algérien, avec infiniment d'or et un puissant coloris. De ces types au joyeux clinquant, deux maisons, qui font à elles seules 7 millions d'affaires — la moitié du chiffre de la fabrication française tout entière, — nous en offrent une belle venue. Elles livrent 15 000 rouleaux de cette sorte, contre 300 faits à la main. Aussi, de quinze ou vingt qu'ils étaient précédemment, les fabricants à la planche sont réduits au nombre de trois.

La valeur esthétique des marchandises a peut-être un peu baissé; les couleurs, imprimées toutes simultanément par la machine à vapeur, n'ont plus la même netteté de contour ni l'uniformité dans l' « aplat ». Elles forment quelques bavures et empiètent parfois sur leurs voisines, mais le bon marché est la condition première de leur existence. En dix ans, l'effectif du personnel employé dans ces usines a diminué de moitié, pendant que la production augmentait d'un tiers. Notre exportation a souffert pourtant depuis la suppression des traités de commerce; nos anciens clients de l'Amérique du Sud sont approvisionnés par l'Angleterre ou par les États-Unis. Ces derniers fabriquent annuellement 150 millions de rouleaux, quatre fois plus que la France. Anglais et Américains collent, il est vrai, du papier peint sur les plafonds, et, sur

les murs, jusqu'à la plinthe, tout contre le parquet, tandis que les architectes français ne le font pas descendre plus bas que la cimaise. De là, dans notre pays, une surface moitié moindre à couvrir.

Sur les marchés du monde apparaît un concurrent nouveau : le Japon. Les premiers papiers-cuirs importés par les sujets du mikado en Europe étaient si distinctement japonais, qu'il ne se trouvait pas de pièces où l'on pût les assortir aux objets environnants; leur rôle était donc très limité. Ce caractère a, depuis quelques années, sous l'influence de l'Occident, subi des modifications très grandes; un choix de modèles européens a été imposé aux usines de l'empire du Soleil Levant, dont les motifs sont devenus applicables à tous les genres de décoration. Des losanges sans patrie et des quadrillés dénués d'ambition ont remplacé les dessins fantaisistes d'autrefois : brins d'herbe étudiés, chrysanthèmes ou lotus, poissons nageant dans des eaux cristallines où les arbres et les montagnes se reflétaient sens dessus dessous.

Cette révolution si rapide ne laisse pas d'inquiéter là-bas les partisans de l'art national. Il s'est formé une société, dite des « Vieux Japonais », en vue de lutter pour sa conservation. Qui eût pu croire, il y a 30 ans, que cet Orient immobile en viendrait sitôt à soigner comme des reliques ses mœurs et son génie, menacés d'être relégués dans les vitrines!

VI

Vitrerie, plomberie, hygiène.

Le verre à vitres. — Sa nouveauté relative. — Le « verre » et le « cristal » se confondent aujourd'hui. — Le glauque des glaces et les moyens de l'éviter. — Prix des anciens miroirs. — La galerie des Glaces à Versailles. — De 1 400 francs à 50 francs. — Canalisations de chaleur, de lumière, de force et de propreté. — Entre l'enveloppe de maçonnerie et la doublure intérieure de plâtre. — Les ascenseurs à contrepoids, hydrauliques, électriques et électro-hydrauliques. — Water-closets à sièges chauffés électriquement. — L'ancienne vidange. — « Gare l'eau ! » — A Aix et à Marseille, « il pleut m... ». — Les « privés et chambres aisées ». — L'eau à domicile; les étuves publiques du moyen âge. — La baignoire de marbre de Louis XIV. — L'habitude des mauvaises odeurs. — Le « tout à l'égout ». — Le dépotoir et les « ringueurs » de la Villette.

Un autre ornement qui, dans la maison moderne, a passé de la catégorie fastueuse en celle des objets de première nécessité, ce sont les glaces. En remontant un peu le cours des âges on y pourrait aussi ranger les vitres des fenêtres. Une métairie possédant des croisées de verre est citée avec honneur il y a 200 ans; c'était la seule en son genre dans tout

le canton. Au XVe siècle, il n'est que l'église ou le château à posséder des vitraux blancs ou colorés: la différence entre ces deux sortes n'était pas énorme, le travail du peintre n'avait pas grande valeur. Ce qui coûtait cher c'était la matière elle-même; on en prenait tant de soin que l'intendant d'un grand seigneur, en 1567, allait jusqu'à recommander d'enlever les carreaux durant l'absence de son maître, comme il eût fait mettre des housses aux fauteuils.

Il existe aujourd'hui des verres de trois épaisseurs : doubles, demi-doubles et simples; et chaque espèce forme quatre qualités, graduées d'après leur blancheur et leur beauté. Le verre simple de quatrième choix se paie 3 francs le mètre superficiel, le verre double de premier choix est coté 8 francs; ce sont les deux extrêmes. Suivant le loyer futur des appartements et, dans chaque appartement, selon les pièces, les différents types sont employés. Le verre double de deuxième choix par exemple, usité dans les salons élégants de la capitale, revient à 7 francs le mètre, tandis qu'il coûtait 20 francs sous Louis XV, 25 francs sous François Ier, 35 francs sous Charles VII et 45 francs sous Philippe le Bel, en tenant compte de la puissance d'achat des métaux précieux à ces diverses dates. Un vitrail peint ne se vendait pas beaucoup plus du double d'un vitrail blanc; c'est pourquoi, lorsqu'on faisait la dépense d'une verrière, on hési-

tait peu à la décorer. Et avec d'autant plus de raison qu'autrefois le verre blanc était assez laid, de nuance verdâtre presque toujours.

Le verre est obtenu depuis peu d'années par la fusion de substances très diverses, dans des fours immenses, dits « à bassin », qui contiennent jusqu'à 400 tonnes de mélange vitrifiable. Ces fours, chauffés au gaz, produisent 80 000 kilos par 24 heures d'une composition que d'autres appareils étendent en feuilles en lui donnant son aspect définitif. L'élément principal du verre est, jusqu'à concurrence des trois cinquièmes, le sable — 64 pour 100 — uni à 12 pour 100 de chaux et à 24 pour 100 de carbonate de soude; tandis que le cristal provient de l'alliance d'une moindre partie de sable (50 pour 100), avec la potasse et l'oxyde de plomb (minium) qui entre pour un tiers dans le dosage. La plupart des verres oscillent *pratiquement* entre ces deux formules absolues; la démarcation traditionnelle entre le verre et le cristal tend à s'effacer, comme entre le fer et l'acier[1].

Ce qui subsiste, c'est la lutte des verriers contre la coloration naturelle de l'un et de l'autre, ayant pour cause la présence d'un gramme environ d'oxyde de fer par kilogramme de pâte fondue. Faute de pouvoir artificiellement purifier les calcaires qu'ils emploient et en expulser ce fer importun, les fabri-

1. Voyez, dans le tome I du *Mécanisme de la vie moderne*, chapitre II, *l'Industrie du fer*; *l'Acier*.

cants ont essayé de neutraliser son action en introduisant dans les fours d'autres métaux, tels que le manganèse ou le nickel. Ces alliages ont eu raison de la couleur verte, mais en communiquant au cristal lorsqu'il se trouvait exposé depuis quelque temps aux rayons du soleil, des teintes violettes ou jaunâtres. Le défaut de ces reflets était plus sensible dans les glaces que dans les vitres; le miroir ne doit à tous que la vérité sans flatterie, mais il excède ses droits lorsqu'il donne à chacun de nous, de notre propre personne, une idée plus désolante que nature. Or, s'il est dur de rencontrer une glace infidèle, qui vous peigne à vous-même sous les traits d'un noyé récemment mis à sec, voir son image réfléchie avec une tonalité mauve ou beurre frais ne serait guère moins pénible. Une proportion homéopathique de cobalt — 20 centigrammes par 100 kilos — combat maintenant avec succès la nuance glauque du verre. Le bleu de cet oxyde joue ici le même rôle que l'indigo ou l'outremer des blanchisseurs pour azurer le linge.

La fabrication des glaces dans le monde atteint le chiffre de trois millions et demi de mètres carrés par an. L'Angleterre en produit un million, la France, la Belgique et les États-Unis de 600 à 700 000 mètres chacune. L'Allemagne 400 000. Il s'en fait tant que l'on redoute une surproduction, et les usines, malgré le bas prix auquel cette marchandise est descendue, sont en quête de débou-

chés. Il est loin, le temps où princesses et grandes dames se contentaient de miroirs, somptueusement encadrés à la vérité, mais si exigus qu'un bourgeois n'oserait plus en mettre de pareils dans la chambre de sa cuisinière.

Avant que la manufacture royale, fondée sur le secret dérobé aux Vénitiens, ait quelque peu vulgarisé sous Colbert l'usage des cristaux étamés au mercure, la fille des champs se mirait dans l'eau des fontaines; la classe moyenne dans des plaques d'acier, de bronze argenté et surtout d'étain. Le miroir de glace, par ses dimensions modestes, était même chez les riches un objet mobilier, bien plus qu'un accessoire obligé de l'immeuble. Au début de la régence d'Anne d'Autriche, on vendait 600 francs de notre monnaie les glaces de 66 centimètres de haut. Celle qu'un jeune magistrat avait, cinquante ans plus tard, dans son salon de la rue Royale, ne lui coûtait pas plus de 400 francs, bien qu'elle mesurât 85 centimètres carrés. Mais dans l'intervalle Saint-Gobain, le doyen glorieux de cette branche industrielle, avait commencé à travailler et par lui le petit miroir était mis désormais à la portée du grand public.

Toutefois si les prix payés pour la fameuse galerie de Versailles (1684) et pour les châteaux royaux en général étaient extrêmement bas — une dizaine de francs actuels — lorsqu'il s'agissait de morceaux n'excédant pas 17 centimètres, ils s'éle-

vaient avec une prodigieuse rapidité aussitôt que les proportions augmentaient, si bien qu'une glace de 1^{m},25 revenait à *quatorze cents francs*, tandis que sa pareille, aujourd'hui tout ordinaire, vaudrait seulement 49 francs en premier choix. L'extrême cherté des types supérieurs à une taille qui nous semble infime obligeait nos pères à combiner des trumeaux de plusieurs glaces juxtaposées, et leur faisait une loi de ce morcellement des fenêtres et des portes en petits carreaux, qu'une mode nouvelle se plaît à imiter, uniquement parce que les vitrages d'une seule pièce, ce luxe auquel un souverain jadis n'eût pu prétendre, sont devenus une banalité. Depuis vingt ans, en effet, les nouveaux appareils de dégrossissage et de polissage, les procédés mécaniques, par qui des masses de 400 et 500 kilogrammes reçoivent la « planimétrie » et la transparence, ont réduit de plus d'un tiers le temps nécessaire à la fabrication des glaces.

Entre l'enveloppe extérieure de maçonnerie et sa doublure intérieure de plâtre, de peinture et de bois, entre cuir et chair, pourrait-on dire, s'il s'agissait d'une personne vivante et non d'une chose inerte, se logent les nouveaux et multiples organes qui procurent à l'habitation la chaleur et la lumière, la force et la propreté. L'ensemble des fils, des tubes ou des canaux, de métal et de grandeur variés, qui apportent ces biens précieux de façon diverse et de loin souvent, forme au-dessous et

comme à travers l'immeuble que l'on voit, une maison invisible, mystérieuse et pourtant animée.

Le souffle ardent du calorifère monte du fond des caves et se répand par vingt bouches dans l'atmosphère ; le courant électrique, emprunté aux câbles du secteur, palpite sous la gutta-percha, le long de ses conduits de cuivre, pour ensoleiller les lampes ou soulever les ascenseurs; il côtoie d'autres fils qui font tressaillir des sonneries ou transportent des conversations; le gaz glisse sans bruit dans ses branchements de plomb jusqu'à ce qu'il sorte, avec un sifflement léger, du fourneau de la cuisine ou des becs de l'escalier. Semblable en quelque manière au corps de l'homme, dans lequel une double canalisation reçoit et distribue les aliments utiles, puis recueille et évacue le déchet, la maison a son système compliqué de tuyaux, se croisant en tous sens, qui amènent d'abord aux offices, salles de bain et water-closets, l'eau des nombreuses rivières dont Paris a fait ses affluents, pour les boire ou pour s'y laver; qui emportent ensuite et expulsent les matières usées ou malpropres.

J'ai essayé de résumer, dans une étude antérieure, les progrès récents de l'éclairage [1]; le chauffage et les applications de l'électricité méritent un examen particulier que je tenterai plus tard [2].

1. Voyez, dans le tome II du *Mécanisme de la vie moderne*, le chapitre de *l'Éclairage*.

2. Voyez plus loin, dans ce volume, chapitre XIII, *le Chauffage*.

Le domaine de cette dernière s'accroît chaque jour : aux ascenseurs primitifs installés dans la capitale, actionnés par des machines à contrepoids, ont été substitués, à la suite d'accidents douloureux et retentissants, d'autres modèles mis en mouvement, comme le plateau d'une presse hydraulique, par l'eau introduite dans une sorte de puits très étroit où plonge une tige métallique. Ce piston, chassé de son étui par la brusque invasion du liquide, s'élève et soutient dans sa course aérienne la cabine qui repose sur lui.

L'établissement de cet appareil est fort coûteux, puisqu'il exige une excavation égale en profondeur à la hauteur du cinquième étage; mais, comme il présente les meilleures garanties de sécurité, il aurait subsisté sans changement si le conseil municipal n'avait porté, de 32 à 60 centimes, le mètre cube d'eau employé à cet usage. La pression de cette eau, livrée dans nos maisons par la compagnie fermière, étant assez basse — le mètre cube équivaut à une force de 30 à 40 000 kilos seulement — la quantité nécessaire au fonctionnement des ascenseurs est considérable, ainsi que la dépense qui incombe de ce chef aux propriétaires. Tel immeuble de ma connaissance, possédant deux locataires à chaque étage desservis par un ascenseur, donne lieu à une consommation d'eau de 3 600 francs par an. Le coût moyen d'une ascension étant de 0 fr. 20 — 333 litres — s'il en est fait trois par

appartement et par jour, chiffre qui n'a rien d'excessif, puisque la cabine sert aux visiteurs étrangers non moins qu'aux habitants, la part annuelle de l'ascenseur ressort à 2200 francs, soit près du double du liquide utilisé pour tous les autres usages.

Le désir de s'affranchir d'une aussi lourde redevance fait peu à peu succéder, aux mécanismes actuels, des ascenseurs qui économisent les quatre cinquièmes de la dépense. Ils sont mus par l'électricité, soit directement, à l'aide d'un treuil, soit au moyen de la pression artificielle communiquée à un petit volume d'eau, toujours le même, qui sort de sa boîte et y rentre après chaque voyage.

L'énergie électrique, que l'on asservit déjà à tant de besognes, se rencontre jusqu'en ces retraits intimes qu'une visite consciencieuse du logis ne nous permet pas de laisser à l'écart. Un novateur persuadé que, si l'apparat n'est point de mise en ce « privé », comme on l'appelait naguère, la recherche du confort y est louable, a imaginé de chauffer électriquement le siège mobile en bois, qui s'abat sur la cuvette des appareils du dernier type. La communication s'établit par le seul fait que l'intéressé s'assoit, elle cesse quand il se lève, après lui avoir évité l'impression désagréable d'un contact réfrigérant.

Au reste nous n'en sommes pas encore, sur le chapitre des water-closets, aux prétentions d'un

sybaritisme exagéré, puisque des discussions passionnées continuent au sujet de la question fondamentale de l'hygiène. Partout où les hommes vivent réunis en grand nombre il se développe parmi eux des causes d'insalubrité. Leurs demeures rapprochées empêchent la circulation de l'air et la disparition des miasmes; leurs rebuts quotidiens souillent la terre et les eaux du voisinage; leurs dépouilles mortelles accumulées dans des espaces resserrés, deviennent un danger pour les vivants. Pour balayer en peu de temps les immondices provenant de la vie domestique, débris jonchant le sol et déjections animales, il faut une profusion d'eau; il faut aussi se défaire de ces flots de liquide chargés de malpropretés.

L'ancien Paris échappait à cette double préoccupation; il ne canalisait ni eau pure ni eau sale. Le bourgeois avait un puits dans sa cour, le peuple allait au carrefour le plus proche remplir ses seaux dans des puits à margelle historiée, à ferrure dorée parfois, dotés du maximum d'élégance qu'il soit donné à un puits d'atteindre, mais rares, et devant lesquels on devait attendre son tour. Quant à la vidange, elle s'effectuait partout de la façon la plus simple, suivant les coutumes locales : tantôt permis à chacun « de vider les vases de nuit par la fenêtre mais seulement après dix heures du soir »; tantôt aucune limite d'heure ne paraît imposée pour cette opération; on est seulement tenu, avant d'y pro-

céder, de faire entendre cet avertissement préalable : « *gare l'eau!* » formule encore usitée au XVIIIe siècle en Bourgogne. « Aix, conte un voyageur sous Louis XIII, a seulement ce défaut-ci, que, l'usage des fosses n'y étant point reçu, il faut aller faire ses affaires sur les toits des maisons; ce qui empeste fort les logis et même toute la ville, principalement lorsqu'il pleut, l'eau entraînant toute cette ordure. De sorte qu'il fait fort mauvais cheminer en ces temps-là; aussi dit-on qu'à Aix il pleut m... comme à Marseille et à Arles. »

Dans la capitale on ne montait pas sur les toits, mais nous savons que jusqu'à la Révolution le public usait, pour toutes ses nécessités, de l'allée d'accès des maisons à portes bâtardes. « Cette coutume, remarque Mercier sous le Directoire, est fort sale, fort embarrassante pour les femmes. » Ce « tout à l'égout » rudimentaire disparut à Paris lorsque la municipalité, qui, de vieille date, priait les habitants de « faire leurs aisances de nature » ailleurs que sur les voies publiques, et recommandait aux propriétaires « d'avoir des *privés* et *chambres aisées* en leur maison, afin que, à défaut de ce, les rues ne fussent empuanties », fut parvenue à rendre les fosses obligatoires[1].

Chacun les établit à sa guise le plus sommairement du monde et, jusqu'au premier Empire, ce

1. Voyez notre *Richelieu et la Monarchie absolue*, t. IV, p. 316.

furent de simples trous creusés dans le sol, laissant par conséquent les matières fécales en décomposition s'infiltrer à même les terres environnantes et contaminer l'eau des puits contigus, avec laquelle les boulangers pétrissaient leur pâte. Elle communiquait, paraît-il, au pain urbain une saveur si particulière, que les personnes riches faisaient venir le leur de la campagne, de Gonesse ou de Corbeil. Un décret impérial de 1809 réglementa le mode de construction des fosses; il prescrivit l'étanchéité des maçonneries; seulement il est plus facile de changer la carte de l'Europe que de redresser un errement vicieux. L'ordonnance de 1853 dut renouveler la défense formelle d'employer à cette fin les puisards, égouts, aqueducs ou carrières abandonnées; elle indiqua les matériaux et la nature du mortier dont chacun fut obligé de se servir; la dimension de ces caveaux en hauteur et en largeur.

Dimensions fort restreintes, quoique les récipients missent au moins un an à se remplir. Mais les cabinets dits « à l'anglaise » n'existaient pas, et l'eau, que les fils de l'Auvergne montaient péniblement le matin sur leur épaule, à raison de 10 centimes « la voie » — soit au prix de 5 francs le mètre cube — était trop précieuse pour qu'un ménage raisonnable consentît à la prodiguer. La pénurie d'eau ne paraît pas au reste avoir été ressentie par les générations précédentes. Depuis la chute des civilisations grecque et romaine, où les

bains tenaient la place importante que l'on sait, même depuis le moyen âge où les étuves publiques étaient nombreuses, la propreté corporelle avait été en diminuant. Il semble qu'on se lavait plus sous Philippe Auguste que sous Louis XIV.

Versailles, dans toute sa splendeur, lorsqu'il possédait exactement 274 chaises percées en plein service, n'eut jamais qu'une salle de bain honoraire, située à l'angle de la façade sur le parc, du côté de la chapelle. Une vasque gigantesque, en marbre du Languedoc, y avait été placée; personne jamais n'eut l'idée de s'y plonger et Mme de Montespan, ayant fait judicieusement observer au grand roi que ce meuble n'avait aucune raison d'être, s'en fit gratifier pour servir de bassin, dans sa propriété de l' « Ermitage », au milieu d'une pelouse où elle est encore. Les établissements des « baigneurs » de cette époque avaient, à Paris, un rôle beaucoup moins innocent que leur enseigne ne le ferait supposer : on y trouvait, sur les bords de la rivière, des distractions de divers genres et le sobriquet pittoresque d' « huissiers de la *Samaritaine* » désignait cette catégorie d'individus que nos tribunaux appellent prosaïquement des souteneurs.

Une gazette humoristique d'il y a deux cent cinquante ans se divertissait de l'entreprise, amusante à ses yeux par excès d'invraisemblance, d'un « soi-disant ingénieur qui avait installé un moulin à vent au haut d'une maison, en l'île Notre-Dame, pour

fournir aux bourgeois un muid d'eau (268 litres) par jour ». Sa machine finie, il n'ose, dit le nouvelliste, la faire tourner, parce qu'elle ébranle tout l'immeuble « et l'on doit recourir comme auparavant à la porteuse d'eau ». Le rêve de cet inventeur est aujourd'hui une réalité; mais la quantité de liquide qui envahit et escalade nos constructions modernes, où elle jaillit par mille orifices, ne suffit pas encore.

Ce n'est pas assez que les cabinets, nommés « inodores » lorsqu'ils ne l'étaient pas, le soient en effet devenus. L'accoutumance qui opère des miracles, avait d'ailleurs oblitéré les nerfs olfactifs de nos grands-parents : le mot connu de Mme de Staël sur le ruisseau de la rue du Bac n'est rien auprès de celui d'une vieille dame qui, visitant sous la Restauration un château imprégné de parfums fâcheux, déjà rares à cette date, mais très communs durant sa jeunesse dans les meilleures maisons, se prit à dire : « Voilà une odeur qui me rappelle un bien beau temps et de bien doux souvenirs ! » Depuis l'apparition des water-closets la tendance est de substituer au système de conservation des vidanges dans les fosses leur expulsion quotidienne par le moyen du « tout à l'égout ». L'envoi direct à l'égout avait été rendu obligatoire, par un arrêté de 1894, pour les maisons tant nouvelles qu'anciennes.

Les propriétaires de celles-ci ont réclamé contre la mesure, qui leur imposait des travaux coûteux

et difficilement exécutables : le nouveau procédé comporte non seulement la communication de l'immeuble avec l'égout par une pente d'au moins 3 centimètres par mètre et l'installation d'appareils avec siphon, réservoir et chaîne de tirage; pour que la chasse d'eau opère un lavage efficace il faut que le tuyau de chute, depuis le sous-sol jusqu'à la « pipe » conique qui le relie à la cuvette, n'ait pas plus de 13 centimètres et demi de diamètre — limite fixée par le service d'assainissement, — au lieu de 19 et 22 centimètres qu'avaient jusqu'ici les colonnes descendantes. Le Conseil d'État ayant donné gain de cause au syndicat des propriétaires, dans l'instance engagée contre la ville, sa décision fut suivie d'un nouvel acte administratif qui a suscité un nouveau litige.

Nous ne saurions aller ici au fond de la querelle entre partisans et adversaires du régime en vigueur, sans accorder à son objet plus de place qu'il n'en occupe à juste titre dans la maison parisienne; d'autant que les discours et les brochures pour et contre ne se comptent pas. C'est toute une bibliothèque. Il semble incontestable que l'enlèvement journalier des déchets de l'alimentation humaine serait à souhaiter, au point de vue hygiénique; les capitales où il est pratiqué ont vu la fièvre typhoïde diminuer dans des proportions sensibles. Mais il faudrait d'abord avoir plus d'eau que nou sn'en possédons ; l'administration le sait si bien qu'elle ferme

les yeux sur la contenance réelle des réservoirs de chasse, dans les constructions neuves, inférieure de plus d'un tiers aux prescriptions officielles. Il conviendrait ensuite que tous les égouts fussent amenés à l'étanchéité parfaite — ce qui présentement n'est pas — avant d'y promener un surcroît de produits infects. Il est nécessaire enfin de compléter l'acquisition, dans la banlieue, de champs d'épandage suffisants — il faut 20 000 hectares — pour y filtrer la masse énorme de liquide vomi par les égouts.

Ce n'est pas chose moins épineuse de renvoyer l'eau fétide et polluée que de faire venir l'eau claire. Il n'y a pas longtemps qu'en attendant de savoir où purifier la première on la laissait couler à la Seine, dont le lit était par elle empoisonné. A Paris 8 000 maisons, sur 80 000, appliquent le « tout à l'égout ». Cependant, il existe encore 61 000 fosses fixes, 15 500 tonneaux mobiles — pour matières liquides et solides, — et 32 000 « tinettes » du système diviseur, à fond muni d'une cloison perforée. Lorsque la vidange d'une fosse est décidée, le service spécial de la préfecture délègue un des 38 surveillants exclusivement chargés d'accompagner les équipes de travailleurs nocturnes, d'assister à l'opération et de rédiger un rapport sur l'état des enduits de ciment qui ont souvent besoin d'être réparés. Besogne dangereuse pour les maçons, qui risquent d'être asphyxiés par des émanations mortelles. Aussi se relayent-ils tous les quarts

d'heure et celui qui descend se passe un cordage sous les bras, afin d'être remonté au premier cri. Le contenu des fosses, transvasé tout autrement que jadis, dans des tonneaux où est fait le vide pneumatique, est porté 185, rue d'Allemagne, à la Villette.

Là, dans le fond d'une impasse, apparaît une oasis de verdure qui charme les regards : à gauche une large pièce d'eau, à droite un jardin à la française, dessiné par Le Nôtre, où les allées géométriques de marronniers séculaires alternent avec les parterres de bégonias d'espèces nouvelles, de roses aux coloris savamment éduqués. Plus loin, une vaste bâtisse, élevée d'un rez-de-chaussée, dont les arcades sévères font penser à la ruine restaurée d'un temple païen, au tombeau de quelque grand homme. Il n'est pourtant nul symbole sous ces voûtes, nulles idées si ce n'est celles qu'une pente naturelle aurait attirées dans le « lieu secret », car nous sommes au dépotoir.

Le monument à arcades c'est l'abri de trois immenses citernes souterraines, éclairées à la lumière électrique, où chaque nuit sont déversés 1 000 à 1 500 mètres cubes de « restes » immondes, le tiers environ des vidanges parisiennes. Ces matières sont immédiatement refoulées, par une force de 35 chevaux, dans des tuyaux en fonte de 30 centimètres. Elles effectuent ainsi un parcours de 10 kilomètres jusqu'à la voirie de Bondy.

Des ouvriers spéciaux, débardeurs et *ringueurs*, activent par une agitation méthodique l'œuvre de la machine, et ne paraissent pas trop souffrir de leur séjour dans ces cloaques, où ils chantent. En approchant des trémies on entend leurs voix claires monter du fond des souterrains. Il est vrai qu'un ventilateur puissant fonctionne sans arrêt et que des cuves de sulfate de fer sont à la portée des ringueurs, qui répandent en abondance ce désinfectant tout alentour. Des boissons chaudes, aromatisées avec du rhum, leur sont distribuées de temps à autre et, dans un poste de repos, des douches d'eau tiède les attendent.

VII

Distribution des appartements.

La science de la distribution intérieure est récente. — Elle commence au XVIIe siècle. — L'antichambre sous Henri IV. — Louis XIII n'a pas de chambre prête au Louvre. — Le sens ancien du mot « salon ». — La « salle à manger » n'existait pas. — Pourquoi l'on construisait entre cour et jardin. — La clarté du logis. — Proportion des cours par rapport aux bâtiments. — Aménagement actuel. — Les *bow-windows*. — La galerie. — L'uniformité des façades et les règlements d'édilité. — Les obligations des architectes. — Les maisons en portefeuille.

Quoiqu'il nous semble indispensable d'assigner aux diverses pièces du logis une destination fixe, de les diviser en salons, chambres à coucher, salle à manger et antichambre, cette répartition est assez récente. Quant aux corridors, permettant d'accéder directement à chacun des compartiments d'une même demeure, sans être obligé de les traverser tous, ils étaient inconnus jusqu'au XVIIe siècle, même dans les palais royaux; témoin Fontainebleau, Saint-Germain ou le Louvre, plus mal distribués sous ce rapport qu'un appartement actuel

de 1 500 francs. A plus forte raison les constructions princières de la capitale du moyen âge, les hôtels d'Orléans, au faubourg Saint-Victor, de Nesle, des Ursins, d'Artois ou de Bourgogne, véritables forteresses avec trois étages de caves et des murs de six pieds d'épaisseur.

Quant à la plèbe des bicoques minables, ayant de une à trois fenêtres de façade, leurs pièces ne se commandaient pas, puisqu'elles n'en avaient que deux, l'une sur la rue, l'autre sur la cour. On entrait au rez-de-chaussée dans la salle ou la boutique par un passage obscur, dont l'extrémité aboutissait à la cuisine et à l'escalier; sur le palier du premier étage débouchaient la chambre et le cabinet. Durant cinq siècles, cette disposition persista invariable. Chez les riches les pièces étaient plus amples, elles étaient mieux décorées, mais elles n'étaient guère plus nombreuses : une salle d'un côté, une chambre de l'autre, un escalier au milieu, c'est là tout ce qu'on savait faire sous Henri IV. « Plusieurs cependant, remarquait un contemporain, commencent, sans être de grande qualité, à mettre une chambre et une antichambre devant leur chambre. » Mme de Rambouillet, pour ménager une suite de locaux en enfilade, renvoya l'escalier à un bout du bâtiment; elle voulut des fenêtres et des portes larges, hautes et placées vis-à-vis les unes des autres, ce dont personne jusque-là ne s'était avisé. L'admiration, dans le Paris mondain, fut générale; chacun voulut imiter

la marquise, et la reine Marie de Médicis envoya chez elle l'architecte du Luxembourg s'inspirer de ses idées.

On apprit alors à utiliser dans des entresols ou, comme on disait, des *entre-ciels* et *entre-salles*, une portion de la hauteur inutile hors des salons principaux. Mais le mot *salon* ne s'appliquait pas, comme aujourd'hui, à la pièce de réception, d' « assemblée ». Il signifiait la réunion même des visiteurs, qui se tenait n'importe où suivant l'heure, plus particulièrement dans la chambre: non seulement chez les femmes dont les alcôves sont à la mode, mais chez les personnages de la première distinction, et en leur absence. Le parlement en corps attend dans la chambre du roi, à la ruelle de son lit, le moment d'être introduit auprès de Sa Majesté. Cette « chambre à coucher » n'avait pas elle-même une affectation stable. On tendait et l'on détendait un lit et une tapisserie, dans les hôtels comme dans les châteaux, en raison des convenances du moment; vestiges des temps antérieurs où les meubles voyageaient avec leur propriétaire. Et c'est parce que Louis XIII, surpris à Paris par un gros orage, en allant de Versailles à Saint-Maur, n'avait pas de chambre tendue au Louvre, qu'il alla coucher en 1637 chez la Reine. La France doit à ce cas fortuit la naissance de Louis XIV.

L'*antichambre* n'était pas l'emplacement banal et sacrifié que l'on traversait il y a vingt ans sans s'y

arrêter. Elle représentait ce que nous nommerions un salon d'attente, où l'on s'asseyait pour causer; « faire antichambre » n'avait nullement le sens blessant qui s'attache maintenant à ce terme. Ce que nous nommons *salle à manger* n'existait pas; aucune pièce n'était affectée exclusivement aux repas. Pour un petit nombre de convives l'on apportait toute servie, dans la chambre, la table qui, pour les dîners de vingt ou trente « serviettes », se dressait pompeusement dans la salle.

Des améliorations progressives, apportées au siècle dernier à la distribution intérieure, seules les constructions aristocratiques profitaient. Les architectes se trouvaient à leur aise, dans les vastes surfaces qu'un riche consacrait à sa demeure. Ils y taillaient des cours d'honneur et de service, et n'éprouvaient nulle gêne à rejeter dans ces dernières tout ce qui pouvait occasionner des bruits ou déplaire aux yeux, écuries, buanderies ou offices. A côté des galeries de parade ils ménageaient des pièces « de commodité », boudoirs ou cabinets de livres; mais ils restaient paralysés lorsqu'il s'agissait d'édifier une simple maison de louage.

M. Lesoufaché a été le premier, vers la fin du règne de Louis-Philippe, à combiner des plans capables de donner, dans un espace restreint, satisfaction au désir de bien-être ressenti par la classe moyenne. Il sut grouper symétriquement les

salons, la salle à manger, les chambres, les isoler par des dégagements, et les rattacher aux pièces de service par l'antichambre, occupant le point central de cet ensemble. Les architectes, lancés dès lors dans cette voie de l'agencement intérieur, ont, depuis trente ans, réalisé des prodiges pour faire tenir de grands appartements dans de petits terrains, pour les éclairer beaucoup avec peu de jour. Les rues d'autrefois étaient trop resserrées pour donner aux riverains une lumière convenable. Qui voulait de la clarté devait se la fournir à ses frais, aussi bien sur le devant que sur le derrière de son logis. C'est pourquoi l'on construisait « entre cour et jardin ». Aujourd'hui l'on bâtit entre rue et cour; les façades jouissent de la clarté *publique*, dont la ville moderne régale ses habitants; la clarté *privée* que les propriétaires vendent à leurs locataires, à l'intérieur de l'immeuble, laisse souvent à désirer parce qu'on a exagérément réduit la superficie des cours.

Le calcul était défectueux. M. Stanislas Ferrand, très compétent directeur du journal *le Bâtiment*, a démontré par des exemples topiques qu'un appartement bien éclairé se loue plus cher qu'un appartement un peu obscur, *lors même que le premier est sensiblement plus petit que le second.* C'est ce qui fait le succès des bandes de terre « en placard », le long des rues, sur une profondeur insignifiante; elles se prêtent à l'édification de « maisons-

armoires » d'une admirable facilité de location.

Le service de la voirie, sans l'autorisation duquel aucun immeuble ne peut s'élever à Paris, exige, au nom de l'hygiène, une proportion de cours plus grande par rapport au sol bâti, que celle dont on se contentait il y a 25 ans. Il n'est plus permis de réserver moins de 40 mètres carrés à la cour d'une maison de 20 mètres de hauteur, ni moins de 9 mètres carrés à ces puits d'air sur lesquels donnent parfois les cuisines. La coutume est devenue d'ailleurs plus libérale que la loi : au lieu de consacrer seulement à la cour 15 à 20 pour 100 du terrain, ce qui ne permettait pas au jour de pénétrer plus avant que 2 ou 3 mètres dans le logis, les entrepreneurs s'accordent à conserver libre le tiers environ de la place totale dont ils disposent, et les propriétaires, de cette apparente largesse, tirent profit. Le souci de répandre plus abondamment la lumière a fait, depuis une dizaine d'années, prévaloir une distribution nouvelle : l'antichambre se prolonge en forme de galerie, vis-à-vis des pièces de réception, et se termine en couloir entre les chambres; une véranda ou bow-window est appliquée sur la salle à manger, dont elle égaie le fond par un embryon de jardin d'hiver.

Ces cages saillantes sont moins une conquête des architectes sur l'administration municipale, ainsi que les premiers s'efforcent de le faire entendre, qu'un empiètement des particuliers sur

la voie publique. Le terrain, par eux gagné en l'air, n'enlève rien, il est vrai, à la largeur de la rue; il ne fait pas obstacle au libre passage des piétons, comme les étalages des marchands et les tables des limonadiers qui, par leur accroissement graduel, dépossèdent le Parisien d'une surface chèrement achetée depuis un demi-siècle.

Devant les innombrables magasins, cafés ou bazars, qui ont obtenu l'autorisation d'établir des marquises vitrées au droit de leur devanture — à l'effet de mettre à couvert leurs marchandises exposées au dehors, leurs clients ou leurs consommateurs — le passant infortuné doit, pour continuer sa marche, descendre modestement dans le ruisseau ou traverser la chaussée. N'est-ce pas proprement revenir aux temps où l'on tolérait le commerce sous les auvents? Et n'est-il pas contradictoire de dépenser des centaines de millions en travaux d'édilité et, après avoir élargi les trottoirs, de les abandonner aux riverains à titre de complément de boutique, moyennant une infime redevance de 1 300 000 francs par an, chiffre de la perception réalisée de ce chef?

Une commission s'occupe en ce moment d'étendre, en matière de saillies, les licences des architectes. Quelques-uns d'entre eux protestent contre les règlements actuels; ils déclarent que si les maisons manquent d'imprévu, sont ennuyeuses à voir, moulées et pétrifiées dans la routine, la

faute en est à l'alignement imposé, à la nécessité de contenir, sous peine d'amende, dans des limites étroites, les débordements de leurs balcons, de leurs appuis, de leurs corniches, de leurs bandeaux. Ils ajoutent que, s'ils avaient les coudées plus franches, ils ne manqueraient pas d'exécuter les projets dont ils ont la tête pleine et de mettre fin à cette monstrueuse uniformité qui les afflige.

A ces plaintes les partisans du *statu quo* répondent que l'alignement n'a rien d'obligatoire, que rien n'empêche un propriétaire de mouvementer sa façade, d'en pétrir le relief à sa guise et d'en faire sortir tous les encorbellements, loges, bretèches ou culs-de-lampe qu'il lui plaît..., à la condition de bâtir en retrait. Il ne manque pas à Paris de constructions d'un caractère très individuel, original, voire baroque. Il y en a de fastueuses, il y en a de frivoles où l'ornementation est à outrance ; on en voit de tous styles, de tout pays et en toutes les natures de matériaux. Hôtels renaissance, tourelles gothiques, châteaux Louis XIII, villas italiennes, pignons hollandais, maisons anglaises, façades byzantines, quelle est la figure d'habitation, la carcasse de logis, qui n'ait tenté les imaginations de cette cité cosmopolite et dont on ne rencontre, de-ci de-là, quelques spécimens dans les quartiers Monceau ou des Champs-Élysées ? Il n'est pas jusqu'à la pagode chinoise qu'un négociant hardi n'ait

copiée, comme un gîte idéal, pour y héberger sa vieillesse.

Les résultats, diversement heureux, de ces initiatives n'ont modifié en rien le type convenu de « l'immeuble de rapport »; le relâchement des ordonnances de voirie n'y changera pas davantage. Ces immeubles sont des placements et non des monuments; les propriétaires continueront, pour tirer de leur terrain sans en perdre un pouce tout le parti qu'il comporte, à se ranger exactement en bordure du trottoir, alignés comme des soldats au commandement de : Fixe! — ce à quoi ils ne sont nullement tenus. — Ils persisteront à accumuler les étages aussi haut qu'il leur sera possible. S'ils renoncent, comme on vient de le dire, à rogner par trop sur la cour, c'est qu'ils ont remarqué que le revenu en souffrait; et c'est aussi parce qu'ils ont reconnu que les appartements se loueraient mieux, si les salles à manger étaient plus vastes, qu'ils ont adopté les vérandas avec enthousiasme. Il n'y a eu chez eux aucune préoccupation artistique, et personne ne saurait le leur reprocher.

Ils étaient tellement hideux au dehors, ces longs bocaux de verre et de fonte, que l'on s'est résolu à permettre leur construction en maçonnerie. Par là ils sont moins voyants, mais aussi difformes et plus lourds, ils empâtent tout l'édifice. Ce qui faisait en ce genre le charme des ouvrages fantaisistes du moyen âge, que ces massives excrois-

sances ne rappellent en rien, bien qu'elles prétendent s'en inspirer, c'était leur grâce légère. Les verrues, les poussées de la pierre délicatement travaillée, ne se plaquaient pas de la base au faîte des hôtels anciens, avec la raideur et la régularité de nos *ajoutis* actuels. Il faut que ceux-ci fassent la joie de tous les locataires sans exception, depuis l'entresol jusqu'au cinquième, et le confort démocratique de notre régime cellulaire ne permet pas qu'ils se dérobent à cette mission par des saillies capricieuses, agréables uniquement aux yeux de l'archéologue qui donne son avis et non son argent.

Pour l'immeuble citadin le dedans règle le dehors ; l'architecture est esclave de la « location ». Or la location, qui exige beaucoup d'étages, les veut presque égaux — ceux qui auraient une excessive hauteur de plafond ne rapporteraient pas plus cher; ceux qui seraient trop bas, et peu logeables, ne rapporteraient rien du tout; — il lui faut énormément de fenêtres, parce qu'elle a beaucoup de petites pièces à éclairer. Peu lui chaut de violer les rapports esthétiques du plein et du vide.

Ces entraves qui arrêtent l'artiste, il les surmonterait ou en serait libéré que, pour la maison de rue, la beauté ne serait pas atteinte encore. C'est la perspective surtout dont elle manque, la place *où l'on ne bâtit pas*, qui, pour le spéculateur, semble perdue parce que les moellons la respectent et qui cependant fait partie intégrante de l'édifice,

puisqu'il en tire sa dignité, sa gloire. Que seraient les Invalides sans l'Esplanade? Et quelle impression pourrait produire une merveille architecturale, si on l'enfermait en portefeuille, comme ce ministère de l'agriculture languissant replié dans la rue de Varenne, où nul ne le verra jamais?

Il était, voici un quart de siècle, rue Saint-Dominique, un hôtel médiocrement bâti, mais d'un effet superbe quand, le seuil de la porte cochère franchi, apparaissait une cour immense reposant avec noblesse dans l'encadrement de trois corps de logis assez bas. Le percement du boulevard Saint-Germain emporta une partie de la cour et coupa les extrémités des ailes. Le possesseur, pour rattraper du logement, employa quelque peu de l'indemnité d'expropriation à exhausser d'un étage son immeuble; il l'élargit en même temps et le dota des corridors qui lui manquaient. Le travail une fois achevé — en matériaux excellents et avec goût — la demeure seigneuriale s'était transformée en une bâtisse quelconque, engoncée, vulgaire; simplement parce qu'elle avait grandi tandis que la cour s'étriquait. Presque tous les hôtels parisiens, magnifiquement édifiés depuis vingt-cinq ans, sont dans ce cas. Rien n'a été omis pour les embellir, rien... sinon le vide étendu, que l'importance de leur taille commandait aux alentours. Faute d'un emplacement convenable ils semblent ridicules, pompeux gauchement, dignes des quolibets rail-

leurs que le public décerne à quelques-uns, par un sentiment inconscient mais juste de ce défaut de mesure.

Défaut irrémédiable pour les simples particuliers. L'État, la ville, peuvent, avec des budgets sans limites, déblayer les abords des monuments historiques pêle-mêlés dans Paris avec des bâtisses grossières qui en dérobaient l'aspect. Notre-Dame, la Tour Saint-Jacques ou le vieux Louvre se livrent ainsi à notre admiration plus librement que jadis, parures conservées d'un autre âge semblables à des curiosités apportées de loin. Les grands jardins au contraire, les belles surfaces nues appartenant aux simples citoyens, se rétrécissent et disparaissent parce qu'il est peu de gens assez riches pour les garder improductifs dans leur patrimoine. Les arbres banaux se sont multipliés dans les avenues, et les pelouses banales dans les squares; tandis qu'il faut ici une jolie fortune pour posséder un arbre à soi seul.

Le temps qui, dans cette capitale, mère d'empires expirés, a changé lentement la structure des choses, enlèvera aux générations nouvelles le regret et la notion même des biens de cette sorte, comme il a fait oublier les prairies de la rue Bonaparte ou les vignes de la place de l'Opéra.



CHAPITRE XII

L'ALCOOL ET LES LIQUEURS

I

L'eau-de-vie d'autrefois.

L'alcool, assez mal vu, quoique largement consommé. — Son rôle dans les dessous de notre existence. — Le point de vue agricole; les sous-produits. — Le point de vue fiscal. — L' « eau de feu » au moyen âge et aux temps modernes. — L'eau-de-vie pharmaceutique. — L'or liquide. — Prix anciens de l'alcool. — Développement de l'alcool de grains et de betteraves.

L'alcool est aujourd'hui, en France, un liquide assez mal vu, quoique largement consommé. Oserait-on bien plaider la cause de ce produit qui jouit de si peu d'estime et de tant de faveur? Tremper lentement ses lèvres, après le repas, dans un verre de cognac ou de liqueur, dont on cueille la saveur avec le bout de sa langue, en menant un deuil extrême sur les progrès de l'alcoolisme, est le fait d'à peu près tous ces adultes, pétris de la pâte des

heureux, qui composent les « classes bourgeoises » du temps présent.

Ceci prouve que la question a deux aspects... au moins, — deux aspects sous le seul point de vue de l'absorption gastronomique, en nature, — car l'alcool est ingurgité aussi comme vinaigre; il tient sa place dans le chauffage et l'éclairage; les pharmaciens, les parfumeurs ne sauraient s'en passer; enfin, visible ou invisible, il joue dans les dessous de notre existence quotidienne un rôle fort important : sans lui pas de quinine, d'éther ou de chloroforme, pas de vernis pour les meubles, pas de fulminates pour la chasse, pas de collodion pour les plaques de photographie. Il a donc, il *pourrait avoir* surtout, si la fiscalité jusqu'à ces derniers temps n'y avait mis obstacle, de nombreuses destinations en dehors de l'estomac des hommes.

Cette eau de feu apparaît ainsi sous des couleurs plus variées, moins sombres qu'on ne l'imagine en général. Elle est d'un haut intérêt pour la richesse du pays : la récolte d'environ 100 000 hectares du sol français, cultivés en betteraves ou en céréales qui se transforment chaque année en alcool, représente, comme journées de labeur agricole, 10 millions de francs, et 8 millions comme main-d'œuvre industrielle pour la distillation. Cette opération-ci exige à son tour, de la part des usines où elle s'accomplit, une dépense de plus de 400 000 tonnes de houille : l'outillage est, pour les constructeurs

de machines, un élément de travail considérable; le transport des matières qui servent à l'approvisionnement des distilleries, celui des marchandises qu'elles livrent à la consommation fournissent à nos chemins de fer une bonne somme de trafic.

Les sous-produits eux-mêmes, drèches, tourteaux, engrais, ne sont point méprisables; on évalue à 4 millions et demi de francs le carbonate de potasse contenu dans les résidus salins de la betterave. Et nous n'envisageons ici que l'alcool d'industrie, parce qu'à la vérité il constitue, lui seul, les neuf dixièmes du total annuel. Mais quelle ressource les eaux-de-vie de vin, de cidre, de marcs et de fruits divers apportent au budget rural, il suffit, pour l'apprécier, de posséder un coin de terre en pays de raisins, de pommes ou de cerises.

De la rustique chaudière des campagnards, de l'alambic géant du manufacturier, jusqu'au « zinc » humide des cabarets, ou jusqu'à ces carafons symétriques, groupés naguère en des étuis cadenassés sous la dénomination de « caves à liqueurs », l'eau-de-vie passant de mains en mains, colorée, coupée, sucrée et ingénieusement aromatisée, a rencontré sur sa route le « commis des aides », comme on disait sous l'ancien régime, l'agent du fisc, auquel elle a versé, pour entrer dans le monde, un péage parfois égal au quadruple de sa valeur primitive. De là un nouvel intéressé à la vente : l'État, qui trouve moyen de se faire payer annuellement

270 millions de francs par les contribuables désireux d'éprouver la sensation d'une brûlure flatteuse dans le gosier. Taxe subtile entre toutes, et dont l'extrême mansuétude n'est comparable qu'au profit de 330 millions par an, tiré par le même État de la permission, aux citoyens octroyée, de gargariser leur gorge avec la fumée d'une herbe odoriférante, ou de chatouiller leurs narines, en les bourrant de ce végétal réduit en poudre.

De sorte que, parmi trois milliards de recettes nationales, 600 millions — le cinquième — proviennent de tributs bénévolement levés sur des jouissances de pur luxe. Vapeurs berceuses de l'alcool, jolis nuages bleuâtres du tabac, doux impôts de chimère et d'ivresse, vous avez droit au respect du financier, à l'estime du législateur. Il se rencontre nombre d'indiscrets pour abuser des meilleures choses de ce monde; en ce qui touche particulièrement les « spiritueux » faut-il, pour quelques cas dûment constatés de *delirium tremens*, maudire avec les hygiénistes ce présent moderne de la science?

Quelque étroites en effet que soient les relations de l'ivrognerie avec l'alcool, celui-ci pourtant est né d'hier, tandis que celle-là possède les plus respectables traditions d'antiquité. Il n'est même pas sûr que les breuvages préhistoriques ou légendaires, *amrita* des Indes, « liqueur d'oubli » des Scandinaves, et jusqu'à ce jus recuit et condensé

auquel les Grecs donnaient le nom de « vie » — *Bios* — ne fussent pas aussi propices à l'ébriété. Mais, si la propriété bienfaisante de « tuer les vers » est déjà reconnue à l'alcool par un *Thesaurus sanitatis* de 1577, les ouvriers du XVIe siècle n'auraient pu tuer chaque matin « le ver » avec une application aussi soutenue que ceux de nos jours, pour cette raison que l'eau-de-vie ne sortait guère de l'officine des « apothicaires épiciers » qu'en de rares circonstances.

Elle était toutefois connue depuis longtemps en France : « Le croirait-on, écrit Arnaud de Villeneuve au XIIIe siècle, on tire du vin une eau qui n'en a ni la couleur, ni la nature, ni les effets. On a donné à cette eau de vin le nom d'*eau-de-vie* et, certes, ceux qui en éprouvent l'efficacité trouvent le nom bien justifié, puisque certains modernes ont avancé que c'était une eau éternelle, une *eau d'or*, à cause de la sublimité de son action. »

On sait quelles étaient les idées du moyen âge sur les propriétés mystérieuses de l'or. La vertu curative qu'on lui attribuait détermina les marchands à introduire dans des boissons en vogue quelques parcelles visibles de ce métal; ce n'était pas seulement par la bouche que les châtelains opulents absorbaient ce tonique merveilleux, si l'on en juge par les « clystères dorés » — remèdes de prince — dont la mention coûteuse revient, avec fréquence, dans les comptes féodaux. L'or

liquide fut longtemps considéré comme une potion souveraine : Brantôme lui attribue la conservation de la beauté de la duchesse de Valentinois; l'empereur Rodolphe, au dire de Tallemant, s'en servait; « il se tint ainsi en santé de longues années »; et Molière, dans le *Médecin malgré lui*, fait dire à l'un de ses personnages apprenant les résultats d'un élixir qui ressuscitait les morts : « Il fallait que ce fût quelque goutte d'or potable. »

Aussi était-ce dans un vase d'or que notre auteur du XIIIe siècle conseillait de garder cette eau-de-vie, qui « guérit ou préserve d'une infinité de maux et entretient la jeunesse chez ceux qui ont dépassé la maturité ». Elle mit 400 ans à passer du domaine de l'alchimie dans la fabrication vulgaire : dès le XIVe siècle les grands seigneurs conservent quelques fioles de ce spécifique pour leur usage personnel, — un spécialiste vient de loin chez Madame de Flandres « faire l'aigue ardent », — le peuple, jusqu'au règne de Louis XIV, ne voyait encore dans l'alcool qu'une médecine onéreuse; le monopole en était concédé à des commerçants privilégiés, et la confection réglementée par un édit de 1634 défendant d'y employer du poivre, du gingembre, des graines de genièvre, « et autres drogues non convenables au corps humain ».

Quatre-vingts ans plus tard (1713), une loi intervient, dans l'intérêt de l'exportation, « afin que la

réputation de nos eaux-de-vie ne dégénère pas à l'étranger », pour défendre de brûler des lies ou des marcs; preuve que déjà les pays vignobles savaient utiliser ces déchets et aussi que ce genre d'alcool avait ses amateurs. La consommation s'était développée dans l'intervalle; parmi les dépenses des bâtiments royaux, en 1684, figurent des achats d'eau-de-vie pour les ouvriers qui travaillent au château de Versailles. Ils n'en devaient pas boire à l'excès, si l'on en juge par le prix du litre, égal à celui d'une journée de maçon à la même époque.

Mais le litre d'esprit-de-vin se vendait en gros, chez le producteur, 1 fr. 40 *de notre monnaie* à Orléans et 78 centimes seulement à Bordeaux (1682). Les prix oscillèrent, au XVIIIe siècle, depuis 12 francs jusqu'à 1 franc le litre seulement; sans doute, pour ce dernier chiffre, non compris les « droits du roi »; car déjà le fisc avait flairé là une bonne source de recettes. Au moment de la Révolution, du cognac âgé de vingt ans se payait à Paris 8 francs le litre; à Cognac l'eau-de-vie n'était cotée que 3 francs, dans les Charentes 2 francs et dans le Bordelais 1 fr. 50, prix qui représente la valeur moyenne des spiritueux indigènes en 1790.

Tous provenaient, bien entendu, de la distillation des vins et des cidres; les propriétaires de Saintonge et d'Aunis, en particulier, se plaignaient

amèrement, en 1785, d'être réduits à convertir leurs vins en alcool, *pour s'en défaire* ; ne pouvant les exporter en nature par suite des droits élevés à la sortie, ni les vendre dans le voisinage, vu la médiocre qualité de ces produits auxquels les gens riches préféraient les crus de Bordeaux. Ils passaient donc ces liquides à l'alambic, mais en gémissant sur les frais que l'opération occasionnait, notamment sur la cherté du bois « très rare dans la province ».

Notre siècle réservait aux viticulteurs charentais des compensations auxquelles ils étaient loin de s'attendre, malgré la concurrence des nouveaux « esprits » entrés dans la consommation. Un savant saxon avait, depuis 200 ans, démontré qu'il était possible de tirer l'eau-de-vie d'une foule de matières et la distillation des grains apparut en Allemagne sous le règne de Ferdinand II. Chez nous elle était si peu usitée que, jusqu'à 1850, 815 000 hectolitres — sur 890 000 fabriqués annuellement — étaient issus des jus de fruits fermentés. A partir de 1855, les ravages de l'oïdium provoquèrent le développement rapide des « alcools d'industrie », ainsi nommés parce que leur production exige des usines et un outillage spécial.

Les vins, les cidres ou les bières, au sein desquels le sucre a fermenté spontanément, contiennent de l'alcool tout formé qu'il suffit de recueillir, en le séparant de l'eau, dans un alambic.

Le sucre naturel des betteraves, ou de leurs mélasses, doit au contraire être transformé par des ferments artificiels, avant de pouvoir être isolé à l'état d'alcool; enfin l'amidon, qui représente 60 pour 100 environ du poids des grains, n'est qu'un sucre en expectative, un sucre spécial qui se refuserait à fermenter, même artificiellement, si, par une opération préalable, on ne le métamorphosait en glucose, avant de le transmuer, grâce à de nouvelles réactions chimiques, en alcool susceptible enfin d'être distillé.

En deux ans (1857) les eaux-de-vie de fruits étaient tombées de 815 000 à 165 000 hectolitres : celles de légumes et de céréales s'étaient élevées à plus de 500 000 hectolitres, impuissantes d'abord à combler le vide causé par la disparition des vins. Mais bientôt l'extension donnée à la culture des betteraves fournit un nouvel aliment : la mélasse, d'autant plus abondant que les procédés de fabrication du sucre n'étaient pas encore perfectionnés. La baisse de prix provoquée plus tard par les abondantes récoltes des États-Unis, en blé et surtout en maïs, développa la distillation des substances farineuses jusqu'en 1890, où cette branche manufacturière, paralysée par les droits de douane, perdit tout à coup la moitié de son importance. D'une façon autrement grave les eaux-de-vie de vin avaient été frappées par le phylloxera durant le même intervalle : réduites de 545 000 hectolitres,

en 1876, à 27 000 seulement en 1880. Ce dernier chiffre demeura presque sans changement jusqu'à la fin de la crise, jusqu'à ce que le nouvel ennemi de nos cépages eût été mis dans l'incapacité de nuire.

Il y eut, durant cette période néfaste d'une quinzaine d'années, — celle des « quinze vignes maigres », — une heure où l'on put croire les vieux alambics condamnés à se tarir tout à fait lorsque, vers 1886, il n'en sortit que 19 000 hectolitres d'esprit-de-vin. Les chiffres se sont heureusement relevés depuis, jusqu'à 100 000 hectolitres en 1893 et, plus tard, à 160 000, par suite de la reconstitution du vignoble. Si cette production ne retrouve pas, dans l'avenir, l'importance qu'elle avait précédemment acquise, c'est que le perfectionnement du « travail des vins »[1], joint au développement des moyens de transport, permet aux propriétaires de vendre des liquides qui n'avaient jadis d'autre débouché que la chaudière du distillateur.

1. Voyez, dans le tome Ier du *Mécanisme de la vie moderne*, page 285, les chapitres parus sous ce titre.

II

La fabrication de l'alcool.

D'où vient l'alcool actuel. — L'alcool scientifique. — La chimie : $C^4H^6O^2$. — L'alcool électrique à 500 francs le verre. — La distillation; les « petites eaux ». — L'imperfection voulue de certains appareils pour les eaux-de-vie de vin. — La rectification industrielle. — Les chaudières à colonnes. — L'alcool qui fait pleurer. — La « tête »; les « mauvais goûts »; l'extra-fin et le « cœur ». — Le « tout-venant bon goût »; la « queue ». — Le *füsel öle.* — 44 plateaux. — La « série grasse ». — L'alcool *absolu* et l'Institut Pasteur. — Découpage de lamelles d'un quatre centième de millimètre d'épaisseur.

C'est aussi que les alcools du Nord, dont le prix allait sans cesse diminuant tandis que leur qualité s'affinait, avaient peu à peu accaparé sur le marché la clientèle des alcools du Midi ou de l'Ouest. Les deux millions et quart d'hectolitres de spiritueux qui, d'un bout à l'autre de l'année, sur la surface de notre république, suintent de l'extrémité des serpentins de cuivre, nuit et jour, en minces filets et, doucement encore, à doses lentes, sont entonnés en majeure partie, dans la bouche des consom-

mateurs, promenés sur les muqueuses de leur palais et, mêlés à la salive que fait jaillir ce contact, sont avalés enfin avec recueillement; ces deux millions et quart d'hectolitres ont trois sortes d'origines : près des sept dixièmes proviennent de la betterave, en nature ou en mélasse, après extraction partielle du sucre; deux dixièmes sont tirés de l'orge, du maïs, du riz et de divers farineux. Le surplus — un dixième environ — est fourni par la distillation des raisins ou des pommes, soit en jus de premier pressurage, soit en marcs ou en lies.

Bien d'autres substances fourniraient aisément de l'alcool : on cherche à implanter en France la culture de variétés de pommes de terre, riches en matières amylacées, pour les substituer aux céréales; rien ne s'opposerait à ce qu'on y employât des carottes, des haricots, des châtaignes ou des glands. Il pourrait être fait de l'alcool avec du bois, du coton, des chiffons, c'est-à-dire avec la cellulose, très abondante dans le règne végétal, transformée en sucre fermentescible sous l'action de l'acide sulfurique concentré. Le « sucre de bâton de chaise », mentionné naguère par un vaudevilliste comme une plaisanterie de grande dimension, n'est pas une hérésie scientifique. Le prix de revient de ces spiritueux est seulement trop élevé pour que le procédé puisse entrer dans la pratique industrielle.

C'est aussi le cas jusqu'à ce jour des alcools de laboratoire, — alcools de l'avenir peut-être, —

créés déjà sans sucre, sans farine et même sans bâton de chaise, par la seule réunion des éléments qui constituent le produit naturel, théoriquement : $C^4H^6O^2$. Il serait difficile, en demandant une bouteille ou un verre de $C^4H^6O^2$, de se faire servir dans un établissement quelconque des boulevards; mais, pour le chimiste, ce que les générations précédentes appelaient de l' « esprit-de-vin » et ce que les générations actuelles savent être l'esprit de beaucoup d'autres choses, n'est que la formule de l'alcool éthylique, deuxième série du premier groupe — il y en a six — des composés organiques de carbone, d'oxygène et d'hydrogène.

Combiner ces trois corps dans la mesure voulue et... verser, serait la plus simple chose du monde si la préparation ainsi obtenue n'était beaucoup plus onéreuse que le cognac authentique des meilleurs crus. L'on affirmait, il y a quelques années, que le gaz acétylène, issu de la décomposition du carbure de calcium et connu aujourd'hui de tous nos lecteurs [1], allait permettre de fabriquer un alcool pouvant être livré à la consommation moyennant 20 centimes le litre. Les essais ont prouvé que ces pronostics étaient peu fondés et que l'opération serait fort coûteuse.

Il est possible aussi, l'expérience a été faite, de

1. Nous avons parlé de l'acétylène dans une étude antérieure sur l'éclairage. (Voyez page 130, tome II, du *Mécanisme de la vie moderne*.)

se procurer un alcool de luxe avec l'arc électrique, sur lequel on fait passer un courant d'air et de vapeur d'eau; alcool de luxe, dis-je, parce que la dépense de force mécanique — 8 chevaux pendant une heure et demie pour quelques milligrammes de liquide — ferait ressortir, en égard à ce rendement minime, le verre d'alcool pur à 500 ou 600 francs. C'est donc jusqu'à nouvel ordre, jusqu'à ce que l'alcool synthétique de gaz ou de charbon de terre soit assez bon marché pour entrer dans les mœurs, de matières végétales que nous continuerons à isoler l'alcool par la distillation.

Distiller un liquide c'est le transformer, par la chaleur, en vapeur, puis ramener, par le refroidissement, ces vapeurs à l'état liquide. L'alcool bouillant à 78° centigrades, tandis que la température d'ébullition de l'eau est de 100°, il semble que, sous l'action d'une chaleur qui ne dépasserait pas 78°, tout l'alcool du vin devrait s'en aller en vapeur, tandis que la partie aqueuse de ce vin demeurerait tout entière à l'état liquide; c'est-à-dire qu'en distillant 3 hectolitres d'un cru contenant 10 pour 100 d'alcool, on devrait en recueillir exactement trente litres purs. Deux raisons s'y opposent, dans la pratique : l'alcool — au contraire des ivrognes — a pour l'eau tant de goût, il désire si fort rester uni à elle que cette affinité le retient et l'empêche de se dégager sous forme de vapeurs, dès

que cela lui serait possible. L'eau, de son côté, se vaporise partiellement avant de bouillir à 100°.

La seconde étant ainsi plus prompte, le premier plus lent à se volatiliser qu'on ne le souhaite, il résulte de ce double fait que l'alcool, obtenu dans les appareils rudimentaires des « bouilleurs » de nos campagnes, ne « pèse », à la sortie du serpentin, que 30 à 35 degrés, autrement dit qu'il est mélangé à un volume d'eau double du sien. Ce n'est encore qu'un « flegme », un « brouillis » ou « petite eau » que, par un second passage à la chaudière — la rectification — on portera à 60 ou 65 degrés, titre ordinaire des eaux-de-vie de vin à l'état frais.

Le temps en diminuera la force et la quantité : 5 hectolitres d'eau-de-vie des Charentes à 70°, logés dans un fût de chêne neuf, se réduisent en vingt-cinq ans à 3 hectolitres et demi à 50°. Mais aussi, par une fusion plus intime et une oxydation des éthers auxquels ils doivent leur parfum, les cognacs gagnent en vieillissant le moelleux et la finesse. Les vins les plus estimés s'élaborent dans les appareils les plus rustiques, dont l'imperfection même a l'avantage de laisser aux produits obtenus l'arome qui les caractérise et auquel ils doivent la plus grande partie de leur valeur. Au fur et à mesure qu'on s'éloigne de la « Grande Champagne » ou de la « Petite », ou des « Bois », les alambics se compliquent davantage parce que, le bouquet devenant moins fin, il est nécessaire

d'éliminer de l'eau-de-vie certains principes qui lui communiqueraient un goût de terroir trop accentué.

Tout autre est la distillation des alcools d'industrie, où il faut économiser le temps, le combustible et obtenir du premier jet des spiritueux à haut degré. Puis, autant il convenait de respecter le parfum naturel des eaux-de-vie de vin, autant il importe, pour les flegmes issus des jus pâteux de la betterave, des grains ou des pommes de terre, de les purger avec soin des substances qui leur communiquent une odeur désagréable et les rendraient impropres à toute consommation. Le bouquet, qui fait rechercher les unes, ferait repousser les autres. La rectification donne lieu à un travail si délicat qu'il occupe des usines énormes.

Dans celle de MM. Delizy et Doistau, à Pantin, que j'ai visitée, passent chaque année 100 000 hectolitres de spiritueux, presque le vingtième de ce qu'absorbe la France entière. Les appareils utilisés sont du même type que ceux où l'alcool est primitivement extrait par les distillateurs. Rien n'empêcherait ces derniers de procéder eux-mêmes à cette « repasse ». Seuls, les plus importants, les mieux outillés, se risquent à cette manipulation finale de leur industrie où, faute d'exceller, leurs marchandises deumeureraient invendables. La plupart cèdent leurs produits à des spécialistes, dont une organisation minutieuse explique le succès.

L'esprit-de-vin chauffé dans la marmite, où

« cucurbite », du bouilleur rural s'évapore dans le « chapeau », couvercle hermétique dont elle est surmontée, et redevient liquide en descendant le long d'une spirale de cuivre plongée dans un baquet d'eau fraîche. C'est un souci constant et une manœuvre fatigante, pour le distillateur champêtre, de renouveler cette eau que la traversée de la vapeur échauffe sans cesse, et qu'il faut maintenir froide pour avoir une bonne condensation. Les alambics un peu plus perfectionnés emploient ce calorique perdu en faisant passer le serpentin à travers un « chauffe-vin », réservoir où le liquide fait antichambre, avant d'être admis dans la chaudière à une température devenue, par là même, voisine de l'ébullition. L'industrie a su, depuis longtemps, tirer un parti meilleur encore de la chaleur dégagée par les vapeurs d'alcool : elle s'en sert pour échauffer une série de vases communicants, de la même façon que le contenu de la chaudière est échauffé directement par le feu.

La première application de cette idée, due à Édouard Adam, remonte à 1801. Les vapeurs arrivant de la chaudière se condensent dans un premier vase, rempli comme elle de liquide à distiller; bientôt l'alcool ainsi condensé, se trouvant échauffé par l'arrivée constante de vapeurs nouvelles, bout à son tour et fait office de chaudière pour le vase suivant, où le même phénomène se reproduit. Après une série de volatilisations et de condensations suc-

cessives, la vapeur d'alcool, de plus en plus riche, se rend au serpentin où elle donne un esprit de titre très élevé, sans autre dépense de combustible que celui de la chaudière. L'appareil d'Adam a été le point de départ de ceux actuellement en usage, dont les vases consistent en plateaux superposés, figurant une colonne qui s'élève à la hauteur d'un troisième étage.

Lorsqu'il suffit de distiller l'alcool sans se préoccuper de son goût, l'opération est menée d'une façon continue : le liquide, d'après un débit réglé, est envoyé directement au haut de la colonne, d'où il descend en cascade, de plateau en plateau, suivant un chemin inverse de celui des vapeurs qui montent. A leur contact brûlant il se dépouille, dans le parcours, de la totalité de son esprit et, lorsqu'il parvient à la chaudière, ce n'est plus qu'un résidu bon à évacuer.

Lorsqu'on recherche des produits absolument neutres, la rectification discontinue est, paraît-il, préférable. On commence par diluer dans l'eau les flegmes, qui titrent jusqu'à 80°, pour les ramener à 45°. L'alcool ainsi lavé se séparera plus complètement des huiles essentielles et des impuretés multiples qui sont le cauchemar du fabricant. Il est introduit ensuite dans des appareils de capacité variable, — celui que j'ai sous les yeux, le plus vaste qui existe en France, contient 77 500 litres, — chauffés par deux tuyaux de cuivre déroulant,

parmi la masse du liquide, leurs anneaux monstrueux où la vapeur entre à 155° centigrades, et d'où elle ressort à l'état d'eau. Comme mesure de précaution et pour le cas où l'alcool s'infiltrerait, par une fuite quelconque, dans l'un des tuyaux, ceux-ci communiquent avec un étroit échappement à l'orifice duquel est une lampe toujours allumée. Là les vapeurs alcooliques, s'il en existe, s'enflamment d'elles-mêmes à leur sortie et le vice se trouve immédiatement signalé.

Sitôt l'alambic en marche et commençant à couler, surviennent les éthers ou aldéhydes, si faciles à évaporer qu'ils bouillent à 20° de chaleur, l'acétone et l'acroléine, ou alcool qui fait pleurer. C'est la « tête », de peu d'importance toujours comme volume. Avant que le thermomètre se soit élevé à 60°, elle est partie tout entière. On n'en saurait rien tirer de comestible et elle est simplement dénaturée en vue d'usages industriels.

Puis se présentent, dans la proportion et l'ordre suivant, les « mauvais goûts de tête » — 17 pour 100 environ — qui sont renvoyés dans les bacs pour être de nouveau rectifiés; les « moyens goûts » ou « alcools au cours », ainsi nommés parce que c'est à ce type que correspondent les prix cotés en Bourse; les qualités plus fines bénéficiant d'une prime variable. Ensuite viennent l' « extra-fin » et le « cœur », que parfois l'on mélange sous le nom de « tout-venant bon

goût », à peu près 60 pour 100 de la quantité. — Après quoi commencent les moyens et mauvais goûts de « queue ». La « queue », ce sont les huiles essentielles, *füsel öle*, suivant le mot allemand usité, des valérianates, des butyrates, du furfurol, toutes substances plus ou moins nocives.

Elles n'ont point été portées à l'ébullition, car elles ne se volatilisent que depuis 160 jusqu'à 240° de chaleur; d'où le nom d'*alcools supérieurs* sous lequel on les désigne; mais elles ont été entraînées mécaniquement par les vapeurs alcooliques et les ont suivies jusqu'au sommet de la colonne distillatoire. S'il est relativement facile de se débarrasser des produits de tête, il n'en est pas de même des « queues » qui, malgré leur faible dose, — 1000 hectolitres de flegme renferment à peine 1 hectolitre d'huile, — encombrent jusqu'à la fin la marche de l'appareil.

Cette « série grasse », quintessence de la betterave ou des grains, se décèle par son parfum à l'odorat expérimenté du contremaître; ce dernier connaît d'ailleurs exactement la quantité de « bon goût » que chaque alambic peut rendre. Quoiqu'ils se bornent à sentir, et ne goûtent jamais, les ouvriers sont exposés ici, sous l'influence des vapeurs qui attaquent leur gorge et leur foie, à devenir d'involontaires alcooliques.

Au sortir du col du cygne qui surmonte le 44e et dernier plateau, l'alcool, pénétrant dans un con-

denseur, y est soumis à une sélection nouvelle. Dans ce récipient, où la température est maintenue à 70 degrés environ, il se sépare de lui-même, suivant son poids, en deux couches distinctes : la plus lourde, qui n'est pas encore totalement purifiée, s'amasse au fond et reprend le chemin de l'alambic pour se faire distiller une seconde fois; la plus légère est admise dans le réfrigérant, puis à l'éprouvette d'où on l'envoie dans les magasins. C'est au moyen d'un simple robinet, en donnant plus ou moins accès à l'eau froide dans le condenseur, y abaissant ou élevant ainsi la chaleur, tantôt pour maintenir la qualité, tantôt pour augmenter le débit, qu'un homme attentif et immobile dirige toute la rectification.

L'eau joue donc, dans un travail de ce genre, un rôle considérable. L'usine de Pantin en consomme à l'heure 100 000 litres, puisés par deux pompes monumentales à 70 mètres au-dessous du sol dans une nappe courante que les ingénieurs disent venir des environs de Soissons.

La transformation en alcool comestible des flegmes de toute origine laisse relativement peu de déchet : la « freinte », c'est-à-dire la différence admise par la régie entre les entrées et les sorties, n'est que de 3 litres 50 pour 100. La perte de matière n'est donc, pour ce genre d'industrie, qu'une dépense modique; mais les manipulations multiples, auxquelles donne lieu l'extraction de ces

quelques litres, explique la marge de 4 à 5 francs entre le prix des alcools bruts ou rectifiés.

Un écart bien plus fort, une plus-value du double peut-être, serait exigée du client qui, au lieu d'acheter l'alcool à 96 degrés environ, tel qu'il est vendu par les rectificateurs, prétendrait l'obtenir à 100 degrés ou « absolu ». Pour ces 4 degrés de complément il faudrait payer 40 francs l'hectolitre, autant que pour les 96 autres; aussi nul client ne s'en avise-t-il, à l'exception des chimistes dont certaines expériences requièrent l'absence totale de l'eau.

Il en faut chaque année à l'Institut Pasteur une assez forte dose; pour étudier au microscope un organe d'animal mort à la suite d'une maladie inoculée, on doit durcir préalablement la matière — la moelle épinière par exemple — par une immersion de plusieurs jours dans l'alcool absolu, afin de pouvoir ensuite la découper à l'aide d'un appareil particulier, le « microtome », en lamelles invraisemblables d'*un quatre centième de millimètre d'épaisseur*.

On se procure cet alcool anhydre en redistillant l'alcool ordinaire de 96 degrés, mêlé à de la chaux vive naturellement avide d'eau. Mais on s'en procure très peu et on a soin de le recueillir bien vite en flacons hermétiquement bouchés; car le contact avec l'humidité naturelle de l'atmosphère suffit à le faire descendre de 100 degrés à 99.

Pour le commerce, l'alcool absolu n'offre aucune espèce d'intérêt, puisque, avant d'être livré à la consommation, on le réduit, par addition d'eau, à un titre variant de 40 à 55 degrés, selon l'usage auquel on le destine.

III

Cognac, absinthe et liqueurs.

Les imitations de cognac. — Les « essences »; la « sève de fine champagne ». — Vérification impossible des coupages. — Les cognacs authentiques. — Presque tous sont vendus à l'étranger. — Martell et Hennessy. — Le « nantes » de Shakespeare. — Le caramel obligatoire. — La maladie des eaux-de-vie trop vieilles. — Le whisky soi-disant hygiénique. — Le rhum et le tafia. — La « sauce »; goudron et râpures de cuir. — Les liqueurs de jadis; hypocras. — « Huile de Vénus » et « Parfait amour ». — Liqueurs de la veuve Amphoux. — Visite à l'usine du liquoriste. — Poivre, mélisse, benjoin et tolu. — La fabrication de l'absinthe. — Elle est naturellement blanche. — D'où lui vient sa couleur verte. — Pourquoi elle est nocive. — La « musique du palais et de la langue »; tierces et quintes savoureuses. — Les variations du goût public. — La Chartreuse; son histoire. — Matières qui servent à sa confection. — La Bénédictine; une liqueur qui crée un couvent.

Le plus répandu des usages de l'alcool, qui absorbe, seul, 1 150 000 hectolitres, est l'imitation de l'eau-de-vie de vin. Une infusion de coques d'amandes brûlées, de vanille et de thé, avec addition de caramel, procurent à des esprits naturellement plats et parfois âcres, le goût de bois, la couleur et le parfum qui caractérisent le vieux cognac. Ces

« bonificateurs » sont plus ou moins soignés et leur prix monte à certains chiffres, lorsqu'ils sont reconnus capables de communiquer, aux produits où on les verse, un moelleux et un vieillissement factice. Des fabricants spéciaux vendent 25 et 32 francs le kilo la « sève de fine champagne », tandis que des « sirops de raisins » plus vulgaires ne figurent au prospectus que pour 1 fr. 60. Il se fait même en Allemagne une « essence de cognac », ayant pour base les pépins de raisins, desséchés d'abord par la presse hydraulique pour en retirer l'huile d'amande douce, distillés ensuite à l'état de tourteaux. Quelques gouttes de la substance ainsi préparée, qui coûte, il est vrai, de 200 à 500 francs le kilo, suffisent pour un litre d'eau-de-vie.

Le public s'est tellement habitué à ces sortes de liqueurs qu'il ne faudrait pas se hasarder à lui offrir brusquement du cognac ou de l'armagnac nature. Plus d'un malin gourmet s'écrierait qu'on le trompe et que c'est là simplement un vil trois-six du Nord. D'autres eaux-de-vie ne sont qu'à demi sincères : souvent, en pays de production, il est versé des spiritueux d'achat sur des lies ou des « vinasses », c'est-à-dire sur des vins déjà distillés, dénués par conséquent de force, mais possédant encore une bonne partie de leurs principes aromatiques ; le tout est repassé ensemble à l'alambic, où le noble parfum du jus de raisin appauvri épouse le riche alcool de betterave.

Le mariage se fait parfois au moyen d'un simple coupage; la détresse d' « esprit-de-vin » excitait le vigneron, lors des années difficiles du phylloxera, à augmenter peu à peu la proportion du trois-six dans le mélange, comme le creusement des rides sur sa figure pousse une coquette à épaissir graduellement sa couche de fard. Or, il n'existe, quoi qu'on ait pu dire, aucun moyen chimique de reconnaître l'addition de l'alcool à l'eau-de-vie de vin. De gros marchands m'ont avoué n'avoir d'autre critérium, pour vérifier la pureté de celles qu'ils achetaient, que de procéder eux-mêmes, sur des échantillons, à un coupage de contrôle que les armagnacs non adultérés déjà supportent seuls sans devenir insipides.

En somme, ainsi que le disait finement un haut fonctionnaire des finances, si l'administration avait exécuté à la lettre les prescriptions d'une loi intempestive qui réservait aux seules eaux-de-vie de vin les « acquits » blancs et infligeait aux autres des acquits rouges ou bleus, elle eût préjudicié gravement, durant une période critique, à notre commerce national en proclamant la disette des « esprits-de-vin » authentiques.

Est-ce à dire qu'il n'y en ait plus? A Dieu ne plaise! Mais il faut avouer que les meilleurs ne se boivent pas en France. Il en a toujours été ainsi; un relevé des expéditions de Cognac, faites de 1850 à 1868, montrait que le quart seulement des eaux-de-vie de cette région était à destination de

l'intérieur. La hausse des prix, depuis 1875, est venue accroître encore la part de l'étranger : sur 100 hectolitres d'eaux-de-vie de luxe, 90 vont se répandre dans les deux hémisphères; le dixième seulement sert à la consommation indigène. Cette proportion se retrouve assez exactement chez les deux négociants dont la marque est la plus connue : Martell et Hennessy. Les fondateurs de ces deux maisons étaient eux-mêmes d'origine étrangère : le premier Martell, qui inaugura en 1780 des relations directes avec l'Angleterre, venait de Jersey; à la même date, James Hennessy était cadet dans la brigade irlandaise en garnison à Douai. Voué à la carrière des armes qu'il aimait passionnément, il avait dans sa compagnie, pour ami intime, un camarade nommé Mortier, qui manifestait un goût très vif pour le commerce. La destinée, volontiers capricieuse, fit de ce dernier le maréchal duc de Trévise, et du jeune Hennessy le créateur d'une affaire qui, depuis trois générations, a prospéré, puisque le chef actuel de cette famille est aujourd'hui le plus fort exportateur de Cognac.

La renommée des Charentes était sous ce rapport, au moment de la Révolution, toute nouvelle; leur vin dit de « Borderie » était estimé en Hollande, mais, pour l'eau-de-vie, les peuples du Nord, de temps immémorial, l'achetaient sur les bords de la Loire et tel buveur, dans Shakespeare, manifestant sa sympathie pour le « nantes », était

l'interprète de ses contemporains. A la fin du premier Empire les produits de la Saintonge étaient tombés à un bon marché inouï ; la barrique d'eau-de-vie de 270 litres se vendait alors 100 francs et la hausse de 1817, qui porta le prix à 215 francs, fut regardée comme « formidable ». Elle l'était effectivement, puisqu'il y a une trentaine d'années l'hectolitre, dans les crus ordinaires, ne coûtait pas plus de 65 francs; il est vrai que si la récolte était abondante, on pouvait, pour 5 francs, se faire remplir une pièce de vin chez le paysan. L'année 1875 marqua l'apogée de la production et du commerce des Charentes : la maison Hennessy, *à elle seule*, expédia 30 000 barriques et 500 000 douzaines de bouteilles, soit 126 000 hectolitres en tout.

Ces chiffres exceptionnels ne devaient plus reparaître; le total des sorties par les ports de Tonnay-Charente, la Rochelle et la Palice, en 1893, n'atteignit que 190 000 hectolitres répartis *entre tous les négociants de la contrée*. Que cette quantité, même ainsi restreinte, fût exempte de tout alliage, nul ne serait assez téméraire pour l'avancer; et par alliage je n'entends pas le caramel obligatoire, employé à nuancer la jeune eau-de-vie depuis le blond pâle jusqu'au brun foncé, suivant le goût des clients et la longueur du trajet qu'effectueront les bouteilles, — celles qui partent pour l'Australie doivent être teintées bien plus fortement que celles qui vont en Angleterre, parce qu'elles se décolorent

durant la traversée avant d'arriver à Melbourne ; — que le stock de 6 millions d'hectolitres, dont l'annuaire de Cognac affirmait l'existence actuelle (1897) dans les chais locaux, soit arithmétiquement certain ; qu'il ait surtout le jus de raisin pour origine exclusive, c'est ce qu'il ne faudrait pas garantir. Mais il est hors de doute que les récoltants possédaient, au début de la crise viticole, de vastes approvisionnements et, bien que le commerce y ait largement puisé, il reste encore des eaux-de-vie que les dégustateurs des grands comptoirs, assez malaisés à tromper, consentent à payer 1 200 et 1 500 francs l'hectolitre.

Ce ne sont pas toujours les plus vieilles, contrairement à la tradition établie ; il est d'excellents « esprits » qui baissent — sans mauvais jeu de mots — et deviennent caducs à un certain âge. J'ai tâté, chez un des seigneurs de ce négoce, d'un cognac mis en bouteille vers 1840 et distillé vers la fin du siècle dernier qui, *depuis un certain temps déjà*, ne vaut plus rien. Passé 40 ou 50 ans l'eau-de-vie est, paraît-il, sujette à décliner.

A l'étranger, notamment dans les pays anglo-saxons, où l'eau-de-vie est bue le plus souvent avec de l'eau, il y a peu d'intérêt à la laisser vieillir ; la jeune suffit pour la consommation ordinaire. Mais, comme son prix s'est élevé à mesure qu'elle devenait rare et que beaucoup de nos publicistes, de nos hommes d'État, de nos médecins, allaient

répétant que les eaux-de-vie chez nous étaient toutes falsifiées ou même toxiques, les Anglais se sont mis à boire du whisky, alcool de malt ou de grain d'orge, suivant qu'on le dénomme « Irlandais » ou « Écossais », alcool fruste et barbare, doté d'un terrible goût d'huile, que les hygiénistes britanniques, mus par un sentiment de patriotisme, ont déclaré excellent pour la santé.

Les variations du goût suivant les pays et les époques, pareilles en cela aux caprices de la mode, offrent d'ailleurs d'insondables mystères. Il n'est pas beaucoup plus étonnant de se délecter, dans le whisky, avec le parfum naturel du grain, extirpé en général avec tant d'efforts dans les eaux-de-vie de farineux, qu'il n'est singulier aux amateurs de rhum de rechercher, dans cet alcool exotique, la saveur du vieux cuir que le Tout-Puissant n'y a pas mise. Pour satisfaire à cette exigence les rhumeries coloniales se sont mises à « saucer » elles-mêmes leurs produits.

Au temps d'innocence le rhum était une eau-de-vie extraite du *vesou*, ou jus fermenté de la canne à sucre; de la mélasse de canne on tirait, après extraction du sucre, une liqueur un peu inférieure, le « tafia ». Aujourd'hui il ne se *fabrique* que du tafia, — on distille seulement les mélasses, — mais il ne se *vend* plus que du rhum; le premier ayant hérité, de l'autre, ce nom plus estimé. Le célèbre rhum de la Jamaïque procédait de la *canne violetté*,

qui lui donnait un arome particulier. Si l'on en croit un traité classique de la fabrication des liqueurs, on se rapproche beaucoup de ce goût en introduisant dans le baril, destiné à contenir le rhum, la fumée d'une poignée de paille imprégnée de goudron et en laissant, à cette vapeur, le temps de se condenser sur les parois du tonneau.

Quoique la chose ne laisse pas de surprendre, le goudron fait partie de toutes les recettes. Celles-ci contiennent au surplus des éléments hétéroclites : outre les « râpures de cuir tanné », base obligatoire d'une bonne « sauce », on y met tantôt de l'écorce de bois de chêne pilé et des clous de girofle, tantôt des zestes d'oranges et... des truffes noires. Une petite dose de caramel, afin de donner la couleur, et le rhum est prêt à embarquer pour l'Europe. Les 140 000 hectolitres que nos colonies expédient chaque année à la métropole, constituent la presque totalité de nos importations d'alcools, tandis que nous en envoyons le double à l'étranger.

Pour les liqueurs, la France vend au dehors 3 millions de bouteilles, vingt fois plus qu'il n'en est introduit chez elle. Cette branche de trafic, à peu près nulle il y a cinquante ans, du moins pour les entrées, est passée de 10 000 bouteilles à 150 000, presque exclusivement représentées par le kummel russe, — mélange d'eau-de-vie, de sucre et des graines de chervis et de cumin, — et par quelques marques hollandaises, les doyennes

de l'industrie des liqueurs dans le monde, puisque les Wynand Fockink datent de 1678 et que la maison Lucas Bols a été fondée en 1575.

La France du XVIe siècle ne connaissait encore que l'hypocras — renouvelé des Grecs — et le « grand arcane » de Paracelse que ce chimiste nommait « élixir de propriété ». — « Voulez-vous un trait d'hypocras blanc? dit Pantagruel. N'ayez pas peur de l'esquinancie; non, il n'y a dedans ni squinanthum, ni gingembre, ni graine de paradis (cerdamone); il n'y a que la belle cinnamone triée, et le beau sucre fin avec le bon vin blanc du cru de la Devinière. » Ce breuvage où, comme on le voit, on faisait infuser des épices de toutes sortes, et qu'en général on avalait chaud, ainsi que le « galant » ou la « saugée », semble analogue au populaire « saladier de vin » de nos jours, comme composition; mais, comme prix, il n'était à la portée que des classes opulentes : 8 et 10 francs le litre aux XIVe et XVe siècles — en tenant compte du pouvoir de l'argent. — Plus tard il baissera de moitié mais demeurera fort à la mode; on servait cette boisson à la fin de tous les grands repas. Louis XIV l'affectionnait beaucoup et la ville de Paris lui en offrait chaque année un certain nombre de bouteilles. Déjà apparaissaient le *populo*, le *rossolis*, importés d'Italie et composés, suivant la méthode moderne, d'eau-de-vie, de sucre et d'essences de plantes.

Enfin, sous Louis XV, commença la vogue de toute cette catégorie de liqueurs suaves, doucereuses, pommadeuses un peu et tendres comme leur nom, *crème des Barbades*, *baume des Iles*, *huile de Vénus* ou *Parfait amour*, que les seigneurs tout à l'ambre de l'ancien régime léguèrent aux guerriers du premier Empire et que, peu à peu, les bourgeois de Louis-Philippe et leurs altesses électorales les citoyens souverains d'aujourd'hui remplacèrent par les amers, les bitters, le genièvre et l'absinthe. Qui songerait désormais à acheter ou à vendre le *vespetro*, l'*huile de roses*, le *cent sept ans* ou la *crème de cèleri* dont Cagliostro avait inventé la recette? Qui connaît même de nom le *Délice de Rachel*, l'*eau virginale* ou *de la Pucelle*, la *crème de rubans secs*, voire l'*esprit de Chateaubriand*? On sourit en lisant, pieusement conservée pour l'histoire, dans les archives du distillateur érudit, la formule d'un *élixir de Raspail* qui, en son temps, faisait fureur : « liqueur hygiénique et de dessert » où l'aloès et le camphre jouaient un rôle décisif, — le camphre, vers 1850, fut une panacée universelle. — Et que penser des célèbres « liqueurs de la veuve Amphoux », parmi lesquelles figurait le *baume humain*, confectionné avec de la myrrhe, du benjoin en larmes, de l'eau de roses et un baume du Pérou?

Il est vrai que, dans un demi-siècle peut-être, les décoctions qui passionnent nos contemporains

inspireront à nos fils une pitié tout aussi méprisante et que, présentement, chaque pays sur le globe affectionne des mélanges que sans doute ses voisins priseraient peu : tel l'*advocatenborrel* à l'œuf en Hollande, le *punch à l'arac* en Norvège ou la *myrtille* en Russie. L'Égypte est aussi fière de son *mastic* que le Brésil de son *abacaxi*, au parfum d'ananas, ou le Sénégal de sa *liqueur de romarin*.

Comment s'étonner au reste de ce dont le palais de nos pères a été flatté, lorsqu'on pénètre dans une de ces immenses usines où les curaçaos et les anisettes actuelles sont préparés suivant les règles de l'art? Le profane qui y met le pied se demande s'il est chez un pharmacien, un épicier ou un parfumeur, tant est compliquée l'installation que nécessite la variété de besognes très simples en apparence : bassines de toutes tailles, aux fonds aplatis, sphériques ou bombés « en cul-de-poule »; filtres en cuivre pour la décoloration des sirops ressemblant, les uns à de grands entonnoirs fermés, les autres à des pyramides tronquées; *conges* ou fontaines, à échelle graduée pour mélanger les liqueurs; sébiles en bois ou mortiers en fer, en pierre, en marbre, destinés à l'écrasement des matières dures; puis ce sont les tamis, les siphons, les pompes et les presses de plusieurs systèmes, la « musique », espèce de boîte à compartiments, garnie en drap, qui sert à ranger les instruments

de pesages; çà et là sont épars les petits outils : râpes, spatules, écumoires, balances et tubes indicateurs des densités; plus loin des vases de toute grandeur et de toute substance : brocs en fer-blanc, dames-jeannes vêtues d'osier, cruches en grès, bocaux de verre, « chausses » ou poches à filtrer en étoffe, sortes de chapeaux pointus alignés par rang de taille. Le tout sans parler du matériel fixe, foudres, bascules, alambics et fourneaux.

A l'entrée du laboratoire où sont concentrés les herbes, racines, écorces et fruits secs de toute sorte et de tout pays, que l'on met en œuvre chaque jour, une odeur forte vous prend à la gorge, odeur étrange, dont on ne saurait dire si elle est bonne ou mauvaise, odeur de vanille ou de poivre, de mélisse et de cardamone camphrée. Le benjoin, sous la forme de petits cailloux jaunes, a pour voisins de tiroir une gomme au parfum d'encens, le storax, et une menthe aquatique venant du bord des marais. Entre la sarriette et le basilic sont logés de volumineux paquets de grande et de petite absinthe; à côté de la « rue », plante abortive que les pharmaciens ne délivrent que sur ordonnance et qui figure dans le *vulnéraire suisse*, on voit des espèces d'écailles de tortues : c'est le tolu, dont la médecine recherche les propriétés émollientes. Une senteur très puissante de confiserie nous transporte dans un autre domaine ; elle émane de la semence d'angélique, dont l'emploi en horticulture est si

délicat qu'elle perd sa faculté de reproduction si elle vient à être touchée avec la main.

Les condiments innombrables, dont le liquoriste se sert pour cuisiner ses produits, sont de prix très variés : cultivées aux environs de Paris par des herboristes spéciaux, les plantes communes coûtent 40 francs les 100 kilos, tandis qu'un kilo de cette gousse noire, la vanille, cueillie sur des lianes tropicales, vaut jusqu'à 120 francs en certaines années. La plupart de ces végétaux contenant une dose de résine et de principes amers, qui rendraient imbuvable l'alcool où ils se seraient dissous, quelques liqueurs, à base de fruits, se font seules par infusion ; toutes les autres sont distillées, ce qui évite la présence des huiles volatiles.

De ces huiles cependant doit venir parfois le bouquet principal ; tel est le cas de l'absinthe. Aussi lui applique-t-on partiellement les deux procédés : 100 litres d'alcool, où trempent environ 3 kilos de « grande absinthe » mondée — les sommités des tiges — avec 5 kilos d'anis vert, autant de fenouil de Florence, 1 kilo ou 2 de coriandre et d'angélique, sont d'abord passés à l'alambic et ressortent parfumés mais incolores, naturellement. Les gens du métier ont été fort divertis, il y a quelques années, par la réclame d'un confrère qui avait imaginé, pour frapper l'acheteur, ce qu'il nommait l' « absinthe *blanche* oxygénée », et à qui il suffisait, pour l'obtenir telle, de ne la point colorer

en vert, comme les autres, avec la mélisse et l'hysope.

La couleur verte qui, dans l'esprit du public, semble un caractère distinctif de l'absinthe, lui est tout à fait étrangère, bien qu'elle ait fourni nombre d'aperçus ingénieux et d'agréables truismes aux poètes et aux romanciers. La macération d'un kilo d'hysope fleurie, d'autant de mélisse de Moldavie et de menthe, dans une moitié du liquide distillé, n'a pas seulement pour effet de lui donner sa teinte conventionnelle; on y ajoute un kilo de « petite absinthe » qui, tout en atténuant la trop grande vivacité de la nuance glauque, donne à l'ensemble une légère amertume, tandis que l'anis a pour mission de blanchir le mélange.

Comment ce spiritueux dénommé « absinthe », et dans la confection duquel il entre si peu d'absinthe — 40 grammes au plus par litre — et trois fois davantage de substances diverses, dont les unes passent pour inoffensives (l'anis) et les autres pour curatives (la mélisse), peut-il avoir sur le système nerveux de ses fidèles les désastreux effets que l'on constate ? c'est ce qu'il est facile d'expliquer. L'huile naturelle de cette plante est surtout nocive par l'excitation renouvelée qu'elle provoque. Est-il vrai que beaucoup d'absinthes ne sont pas distillées, mais simplement fabriquées avec des essences chimiques, en vue, non de réaliser une économie, — les 3 kilos de grande

absinthe se paient 60 centimes, le kilo de petite absinthe 50 centimes, soit 1 fr. 10 pour un hectolitre de liquide qui se vend 200 francs, — mais seulement de donner à la marchandise une saveur plus pénétrante ? Nous inclinerions plutôt à croire, avec des professionnels connaissant le dessous des choses, que l'absinthe est souvent le dépotoir tout indiqué des « queues de distillation » de beaucoup d'autres liqueurs. Pour ne pas perdre ces résidus de chaudière, riches en alcool mais sursaturés de toutes les essences imaginables, on les utilise dans la préparation de l'absinthe qui masque assez bien leurs parfums variés et donne ainsi, additionnée d'eau, l'idéal du buveur : une émulsion plus blanche et plus épaisse encore.

Bon ou mauvais, ce spiritueux voit de jour en jour grandir son succès; depuis quinze ans sa vente a triplé. Elle atteint 130 000 hectolitres, égale les rhums et les kirsch réunis et, tandis que les liqueurs *toutes ensemble*, quel que soit leur nom, ne représentent que 82 000 hectolitres, les bitters et genièvres *à eux deux*, montent à 92 000. Un dilettante-gastronome du siècle dernier pensait qu'il serait possible de fixer la « musique du palais et de la langue », comme il existe la musique de l'oreille et qu'une liqueur bien entendue était un air, dont l'agrément dépendait des proportions harmoniques du mélange. Il est évident, disait-il, que les saveurs, consistant en vibrations plus ou

moins fortes des sels qui agissent sur le goût, ont, pour exciter différentes sensations dans l'âme, comme les sons dont les vibrations agissent sur l'ouïe, leurs tons dominants, majeurs, mineurs, graves, aigus, leurs consonances et dissonances.

Passant ensuite à la notation de sa gamme comparée, dont le « doux » était *mi*, *ut* l' « acide », *fa* l' « amer », *si* le « piquant », il faisait remarquer que, dans la « musique savoureuse » comme dans l'autre, on tirait les plus beaux effets des tierces, des quintes et des octaves et, donnant des exemples pour mieux faire entendre sa théorie, il exposait que « frapper la quarte », autrement dit mêler du vinaigre et de l'absinthe, composait une cacophonie désagréable, — ce dont un chacun sans doute demeurera d'accord, — tandis que combiner du citron avec du sucre, c'est réussir une charmante « quinte majeure », congrûment formée par l'alliance de l'acide (*ut*) avec l'aigre-doux (*sol*). Et il semble en effet que ce solfège n'était point si sot, puisqu'il aboutissait à une démonstration mathématique des vertus de la limonade.

Toute bouffonnerie à part, — et à coup sûr il n'y en avait point d'intentionnelle dans cet ouvrage très sérieux, — l'auteur, par sa hardiesse à transvaser naïvement des mots qu'il se figure contenir des idées, mérite peut-être de passer pour un « prédécadent » qui, venu trop tôt, manqua son entrée dans la littérature; dans la distillerie au contraire

il paraîtrait de nos jours extrêmement démodé. Ses bémols et ses demi-tons liquoreux ne seraient plus de mise. La foule actuelle goûte peu les nuances; elle appelle des bruits plus énergiques, elle ouvre son oreille toute grande, on y verse le tonnerre de cent trombones; elle demande des cuivres plus âpres, on les ajoute, on y jette des cloches et du canon; il en faut toujours davantage.

Ce qu'elle veut, pour parler sans métaphore, c'est boire du sec, du fort, du raide et, sous couleur d'aiguiser son appétit, elle s'abreuve volontairement de fiel. Quelques mixtures aromatiques conservent une renommée traditionnelle; de nouvelles marques parviennent à se créer une clientèle, mais, les chiffres le prouvent, la masse demande des consommations moins bénignes.

De ces anciennes liqueurs la plus connue est assurément celle à qui les disciples de saint Bruno ont donné leur nom; bien qu'il y ait 92 chartreuses dans les différents États catholiques et que le célèbre élixir n'appartienne qu'à la maison-mère du Dauphiné. Cet élixir fut au début une simple potion, un « confortatif », suivant les préceptes du médecin Brouault, qui recommandait au XVIIe siècle, pour chacune des « parties nobles comme le cœur, le foie, l'estomac », des spécifiques — dont plusieurs assez bizarres — tels que le « vitriol préparé » et le musc pour le cerveau. La thérapeutique de Brouault avait ceci d'original, à son époque,

qu'elle utilisait l'alcool pour l'extraction de l'huile essentielle des drogues : la menthe, la cannelle, la girofle, qu'il conseillait pour l'estomac, entrent aujourd'hui encore dans la préparation de la chartreuse.

Elles n'y entrent pas seules, il est vrai; on y trouve plus de quarante plantes : la principale est la mélisse, dont la proportion varie de 250 à 500 grammes par hectolitre, l'hysope fleurie, la menthe poivrée, le génepi des Alpes, les semences et racines d'angélique — 125 à 250 grammes chacune — puis, à doses beaucoup moindres, allant de 15 à 30 grammes, les fleurs d'arnica, le thyn, la balsamite, les bourgeons de peuplier-baumier, la cannelle de Chine, le macis, la coriandre, l'aloès, la cardamone, etc., etc. Ce n'est pas tout : chaque hectolitre comporte l'addition de trois litres d'un alcoolat préliminaire, où figurent avec la marjolaine, les œillets rouges et la lavande, quatre sortes de poivre (le long, le jamaïque, le cubèbe et l'ordinaire de cuisine), de la résine de pin, de la thériaque, de l'hyacinthe, du baume de muscade, pétris ensemble dans du vin de Malaga. Quoique le total n'exige pas, *en poids*, plus de 2 600 grammes de matières pour un hectolitre de chartreuse, et que le prix de toutes ces matières réunies ne dépasse pas 7 à 8 francs, on conçoit que, par la complication de ses éléments et le traitement spécial de chacun d'eux, cette liqueur ne soit pas pré-

cisément de celles qu'il puisse être aisé de fabriquer « en famille ».

La réputation de ce cordial était naissante et toute bornée, au moment où la Révolution dispersa les moines et confisqua le couvent. Lorsque, à la fin de l'Empire, les Chartreux furent admis, moyennant le loyer d'un franc par an qu'ils paient encore, à rentrer en jouissance de leurs bâtiments claustraux, un jeune religieux, mis au courant par celui de ses anciens qui possédait la recette, confectionna de nouveau la « chartreuse » blanche, seule connue alors, et inventa peu à peu la jaune et la verte. Il s'appelait *Dom Garnier* et les bouteilles continuent de porter son nom. Vaquer ainsi à une besogne profane, d'autant plus absorbante que la vogue allait se propageant, fut un comble d'abnégation chez ce saint homme, qui avait cru se séparer à jamais du siècle en entrant dans le monastère le plus rigoureux qui fut jamais. La vieillesse était déjà venue pour lui, lorsque enfin les supérieurs lui permirent de se retirer dans une autre maison de son ordre, afin d'y achever sa vie dans la pratique exclusive de la prière.

Un ami m'a conté qu'ayant été admis un jour à visiter cette maison, il vit venir, tandis qu'il causait avec le prieur, un vieillard à longue barbe, droit encore sous sa robe blanche, qui s'approcha et demanda, par signe, la permission de parler. La permission octroyée, il manifesta le désir d'aller cher-

cher une paire de ciseaux, pour un ongle qu'il avait cassé en travaillant et qui le faisait souffrir. — « C'est inutile », répondit assez sèchement le prieur, et, s'adressant à son interlocuteur lorsque le vieillard se fut éloigné sans mot dire, il ajouta en souriant : « Vous paraissez surpris de ma dureté, mais je suis sûr que notre frère me remercie dans son cœur de lui avoir procuré cette légère mortification devant un tiers. » Le religieux ainsi traité n'était autre que Dom Garnier, dont la gestion habile avait fait gagner à la communauté des sommes énormes.

Il est vrai que les Chartreux n'en profitent guère et ne thésaurisent pas. Les deux millions de bouteilles expédiées chaque année laissent au couvent, déduction faite des droits du fisc et des remises aux consignataires, un bénéfice net d'environ 3 millions de francs. Cette somme passe tout entière en œuvres de bienfaisance, reconstructions d'églises pauvres, aumônes multiples, répandues dans le Dauphiné et dans toute la France. La répartition de ces secours, dont quelques-uns se chiffrent par 20 000 et 30 000 francs, provoque, comme bien on pense, d'innombrables demandes. Y satisfaire avec le discernement voulu n'est pas, pour l'abbé de la Grande-Chartreuse, un mince souci.

C'est au reste le seul que donne cette liqueur : entre le monastère, accroché au flanc de la montagne et comme perdu dans les neiges, où vivent,

retranchés du monde, une poignée d'hommes qui se rapprochent du Très-Haut par la solitude, et l'usine enfiévrée, vulgaire, assise dans un village de la plaine pour répondre au besoin éminemment temporel de faibles créatures, qui souhaitent couronner un repas copieux par un petit verre ; entre ces deux institutions contrastantes il n'est d'autre lien que celui-ci : la direction commerciale et technique de l'entreprise confiée à un religieux, assisté de douze frères convers. Tout le reste du personnel se compose d'ouvriers laïques. Le Père directeur est l'un des trois Chartreux qui connaissent le « secret » de la liqueur. Mais, comme on l'a vu par l'analyse qui précède, la plupart des ingrédients sont connus et la recette par elle-même est peu de chose. La qualité de la chartreuse réside, de l'aveu même des distillateurs concurrents, dans l'eau-de-vie de vin très pure qu'on y emploie et dans la fraîcheur des simples, cueillis aux alentours par les montagnards. On ne saurait avoir le même résultat avec des herbes desséchées. Les ramasseurs, qui vendent à l'usine leur récolte journalière, savent où croissent de préférence chacune de ces fleurs non apprivoisées, soit le long des pentes abruptes, soit comme certaines fougères, au bord de l'eau, près des fontaines et dans des puits abandonnés.

Le bon accueil des personnes les moins cléricales à cette boisson, vendue par des réguliers, a suscité en abondance des tentatives de gastronomie céno-

bitique, dont l'enseigne se recommandait du nom de quelque « congrégation non autorisée », sans doute pour inspirer plus de confiance, — témoignage d'une âme naturellement chrétienne, eût dit Tertullien. — Dans la branche des liquides seuls surgirent la Trappistine, la Feuillantine, la Visitandine, la Chanoinesse, la liqueur des Cordeliers, etc. Il en est qui firent faillite et disparurent. Une seule, la Bénédictine, réussit assez pour que son histoire trouve place ici.

L'inventeur, M. A. Le Grand, négociant en vins à Fécamp, habile et considéré dans sa profession, n'avait d'ailleurs rien d'un bénédictin, même de la moins « étroite observance », puisqu'il était marié et père de vingt-deux enfants en 1863. C'est précisément la préoccupation de caser cette nombreuse descendance, qui lui suggéra l'idée d'une affaire plus vaste que son commerce local. C'était un audacieux : il n'hésita pas à faire, pour lancer son produit, une réclame gigantesque qui lui coûta 800 000 francs, la totalité de sa fortune.

Le résultat fut modeste tout d'abord : 28 000 litres en 1864 ; mais les exercices suivants accusent une progression constante, si bien qu'en 1889 il était arrivé au chiffre de 644 000 bouteilles et que, depuis neuf ans, ce chiffre a presque doublé : la vente annuelle dépasse maintenant 1 100 000 de ces bouteilles dont l'aspect trapu, l'ornementation ingénieuse, compliquée de capsules, de plombs et

de cachets multicolores, n'a pas été, au dire des créateurs eux-mêmes, étrangère au succès du contenu. L'entreprise avait pris, en 1876, la forme d'une société anonyme, divisée en actions de 500 francs, dont le cours actuel à la Bourse de Rouen est d'environ 4 700 francs. Le bénéfice net réalisé de 1 franc par bouteille est proportionnellement moindre qu'à la Grande-Chartreuse, parce que les frais généraux sont beaucoup plus élevés : la publicité seule absorbe 500 000 francs par an, mais la publicité n'aurait pas suffi à assurer le succès dans le monde — les deux tiers de la Bénédictine sont exportés au dehors — de cette liqueur que les Anglais ont baptisé « Dom », les Russes « Monachorum » et les Suédois « Munck licor », si, par la fondation d'une distillerie à son usage, en Algérie, par la préparation méticuleuse des aromes et par le vieillissement de la liqueur, au moyen de chauffages et de refroidissements alternatifs, les membres de cette famille patriarcale n'avaient travaillé de concert au succès de l'œuvre paternelle.

Le « secret » de fabrication est peu de chose; suivant les années sèches ou humides le parfum de la même plante varie singulièrement, et il faut en diminuer ou augmenter la dose. Que ce secret, consigné par un moine bénédictin dans un manuscrit de 1510, ait été trouvé fort à propos par M. Le Grand, en 1863, et lui ait ouvert le chemin de la fortune, c'est là peut-être une inoffensive légende.

Qu'il y ait ou non un manuscrit; qu'il provienne, authentiquement ou non, de la bibliothèque des bénédictins de Fécamp, versée, en 1790, aux archives de la Seine-Inférieure, comme les autres fonds religieux du diocèse, il semble que l'origine pieuse de cette recette, fût-elle controuvée, offre peu d'importance aux buveurs de 1900.

Néanmoins, pour conserver son appellation de « Bénédictine » M. Le Grand dut batailler ferme. Le clergé protesta contre ce liquoriste qui s'emparait sans façon, pour les besoins de son industrie, du nom d'une abbaye jadis illustre, détruite pendant la tourmente révolutionnaire, et le cardinal de Bonnechose intervint auprès de l'empereur Napoléon III pour faire cesser ce scandale. Le plus piquant, c'est que M. Le Grand, mort l'année dernière, était profondément religieux et que, si la Chartreuse est un couvent qui a créé une liqueur, la Bénédictine est une liqueur qui a ressuscité un couvent ou à peu près.

Adossé à l'usine, laquelle est surmontée d'un clocher gothique rappelant celui d'une église, avec des salles de mise en bouteilles dont les ogives portent à la dévotion, se trouve un musée archéologique d'un véritable intérêt, où le fondateur a patiemment rassemblé nombre de souvenirs ecclésiastiques du moyen âge : bénitiers, missels, reliquaires, orfèvrerie sainte, statues intactes ou mutilées, tissus sacerdotaux, le tout forme un catalogue

de 200 pages. La direction avait même eu la pensée d'avoir de vrais bénédictins en chair et en os, qu'elle aurait logés, défrayés, pourvus d'un petit traitement et d'un léger intérêt sur les bénéfices; un contrat, passé en ce sens avec l'abbaye de Saint-Wandrille, n'a pas eu de suite jusqu'ici; mais l'autorité diocésaine est aujourd'hui bien revenue de ses préventions premières. L'archevêque actuel de Rouen est venu bénir les constructions récentes, parmi lesquelles une superbe « salle des abbés », et, dans le banquet qui suivait la cérémonie, il a comparé, au dessert, l'honorable M. Le Grand à différents héros du christianisme.

IV

Usages industriels de l'alcool et alcoolisme.

Le vinaigre d'alcool. — Il représente les onze douzièmes de la consommation contre un douzième de vinaigre de vin. — Sa fabrication; le « mycoderma aceti ». — Le vinaigre de bois serait beaucoup trop cher; il ne sert qu'aux dénaturations réglementaires. — Les alcools dénaturés en Allemagne. — Disparition de l'industrie des alcaloïdes en France; éther, mélinite, poudre sans fumée viennent d'outre-Rhin. — Pour faire un kilo de sulfate de quinine il faut 50 litres d'alcool. — L'antipyrine, la morphine. — Alcool employé au chauffage, à la photographie, à la confection du chloroforme. — Alcool de teinturerie, de chapellerie, de parfumerie, de pharmacie. — Alcool de la soie artificielle. — Fraudes sur l'alcool; le *Mowra*. — Alcool en pains solides. — Le fléau de l'alcoolisme. — En quoi l'eau-de-vie est dangereuse. — Expériences de laboratoire. — L'opinion de M. Duclaux. — Un « bouquet d'impuretés ». — Le *furfurol* du rhum, 500 litres pour tuer un homme. — Un seul remède à l'alcoolisme; le renchérissement par l'impôt. — Sera-t-il employé?

Remplir les verres des contribuables et les coffres du gouvernement, telle paraît être la fin dernière de l' « eau ardente », dans les transformations diverses qu'on lui fait subir; et c'est à la vérité son principal emploi, mais elle en a d'autres. Tout

l'alcool ne se boit pas. Les parfumeurs en consomment environ 40 000 hectolitres, les pharmaciens 10 000, les fabricants de vinaigre 54 000, et divers usages industriels, parmi lesquels le chauffage et l'éclairage, en absorbent plus de 100 000 hectolitres.

Le « vin aigre » n'a plus guère rien de commun avec les jus de raisin acidifiés, dont la corporation des vinaigriers d'Orléans, qui portait d'azur à un baril d'or avec un entonnoir d'argent en pointe, s'était fait une spécialité méritoire. Comme beaucoup d'autres, ce produit a gardé son nom en changeant de nature. Sur 630 000 hectolitres de vinaigre actuellement livrés au public, 48 000 seulement ont pour origine le vin ; tout le reste est une dilution, parfaitement saine d'ailleurs, d'alcool et d'eau contenant environ 8 pour 100 d'acide acétique. Inaugurée vers 1865, l'industrie des vinaigres d'alcool a profité de la science qui enseigne à la fois les meilleurs moyens de développer l'acidité ou de la prévenir.

L'agent laborieux auquel nous devons le montant de nos salades est une petite plante, le *mycoderma aceti*, formé d'articles d'une ténuité extrême, — il en faut 500 rangés en file pour faire une longueur d'un millimètre — dont l'accumulation donne lieu à un voile, tantôt chagriné et gras au toucher, tantôt léger et à peine visible. Ce cryptogame, qui se multiplie avec une extrême rapidité, jouit de la

propriété singulière de condenser des quantités considérables d'oxygène qui, se combinant avec l'alcool, le change en acide acétique. Pour se transformer ainsi, chaque kilogramme d'alcool doit absorber 900 litres d'oxygène, soit 2 mètres cubes et demi d'air respirable. L'air est donc admis en volume suffisant dans des tonneaux, à moitié remplis de copeaux de hêtre, où l'on verse 10 litres d'alcool par 90 litres d'eau, avec un peu de bière et quelques matières minérales qui fournissent au ferment l'azote et le phosphate dont il a besoin pour vivre. Si l'alcool se trouvait trop concentré il tuerait le microbe, tandis que c'est le microbe qui doit tuer l'alcool; si au contraire l'alcool venait à lui manquer pour se nourrir, le ferment, dévorant le vinaigre même dont il est l'auteur, le transmuerait en acide carbonique et en eau, c'est-à-dire en un liquide sans saveur et, selon l'expression courante, en vinaigre « passé ».

Fût-il installé dans les conditions les plus avantageuses pour prospérer, le mycoderme doit être défendu contre ses ennemis, car il en a. De certains parasites se forment au sein des cuves où la fermentation acétique est lente : les *anguillules*, qui veulent de l'air pour subsister. Or le mycoderme, c'est-à-dire la peau ou moisissure flottante, accapare tout l'oxygène offert à son avidité et en prive les anguillules. Mais ces petits êtres ne cèdent pas facilement la place. Réfugiés sur les

parois du tonneau, tout près de la surface couverte par le mycoderme, ils luttent avec lui, l'empêchent de travailler et le rendent malade.

Le vinaigre d'alcool, très rarement falsifié avec les acides sulfurique ou nitrique, dont la présence est d'ailleurs très facile à reconnaître, a l'avantage d'être une marchandise assez bon marché pour décourager les contrefaçons malhonnêtes : un hectolitre d'alcool pur à 50 francs, grevé de 37 fr. 50 d'impôt, fournit mille litres de vinaigre à 10°, dont la matière première coûte ainsi *neuf centimes seulement*. Quant au soi-disant vinaigre de bois, que certaines personnes se figurent occuper le plus bas échelon de cette catégorie de comestibles, il n'existe pas, pour cette bonne raison qu'il serait beaucoup plus cher que l'autre. Le bois, distillé dans des cornues en fonte, se métamorphose partie en charbon qui reste dans l'appareil, partie en gaz volatil, et partie en vapeurs condensées et recueillies au sortir de l'alambic. Le liquide ainsi constitué renferme bien de l'acide acétique, mais en si petite quantité — 25 kilos par stère de sapin — que, si l'on distillait le bois à cette seule fin, le vinaigre obtenu reviendrait à plus haut prix que le meilleur vinaigre de vin.

Son odeur nauséabonde le rendrait d'ailleurs impropre à toute consommation; nul jusqu'ici n'ayant assaisonné ses mets avec de l'alcool à brûler. Or, c'est justement pour obtenir cette odeur

infecte que l'on travaille, non pas le bois sain qui serait trop coûteux, mais les sciures et les déchets. L'esprit de bois ou alcool méthylique qui en provient est introduit, sous la surveillance de la régie, dans des alcools ordinaires pour les empester, les « dénaturer », et leur permettre ainsi de bénéficier d'une réduction des trois quarts de la taxe des alcools de bouche.

Tel était, jusqu'à l'année dernière, le régime des alcools industriels et, comme au droit réduit de 37 fr. 50 il fallait ajouter les frais de dénaturation et la dépense de méthylène, c'était une somme ronde de 43 francs par hectolitre qui les grevait. En France du moins, car en d'autres pays l'État avait depuis longtemps reconnu la nécessité de livrer cette marchandise franche d'impôt aux usines qui en font usage. Un homme d'esprit large et avisé, que ses fonctions au ministère des finances mettaient plus directement en rapport avec l'étranger, M. Pallain, signalait depuis longtemps l'urgence, dans notre législation, d'une réforme dont le but serait d'affranchir l'industrie en taxant l'estomac. L'ancien directeur général des douanes a eu la satisfaction de voir exécuter, du moins, la première partie de son programme, par une loi récente qui réduit à 3 francs seulement par hectolitre l'impôt des alcools dénaturés.

Ce sera le retour à la vie de tout un ordre de manufactures qui agonisent; si toutefois le remède

ne vient pas trop tard. Nous avions attendu 30 ans pour emprunter à l'Allemagne sa législation sur les sucres; la loi allemande sur les alcools, dont la nôtre vient de s'inspirer, remonte à 1879. Elle ne frappe que les esprits entrant dans des boissons ou des aliments quelconques et exempte totalement ceux qui, dans l'industrie, servent d'agents de fabrication ou de matière première.

Elle offre à ces derniers, pour la dénaturation, le choix entre 15 systèmes et substances diverses, tous simples et bon marché; et cette réglementation, beaucoup plus libérale que la nôtre, ne donne lieu qu'à des fraudes insignifiantes, comme l'a montré dans un rapport public le conseiller intime du Trésor, M. Koreuber, chef du service intéressé à Berlin. 700 000 hectolitres d'alcool, au lieu de 160 000 en France, sont utilisés en franchise, de l'autre côté du Rhin, soit par des particuliers pour le chauffage et l'éclairage, — les Allemands, en mêlant à l'alcool 1/10 d'essence de térébenthine, obtiennent une très belle flamme blanche, — soit par des usines qui malheureusement, grâce à ce régime, ont tué les nôtres.

Ainsi a disparu de chez nous l'industrie des alcaloïdes et de tous les produits chimiques et tinctoriaux, qui ne peuvent se passer de l'alcool. A une époque peu éloignée, le ministère de la guerre eut à donner des commandes importantes d'éther sulfurique, pour la fabrication des nouveaux explosifs,

de la mélinite et de la poudre sans fumée; il ne trouva en France aucune maison qui voulût se charger d'entreprendre ces fournitures. On dut s'adresser à des commissionnaires qui allèrent les acheter en Allemagne.

C'est aussi presque exclusivement d'Allemagne que nous recevons le sulfate de quinine, la morphine, l'alcali de l'opium, le chloral, l'aconitine et tous ces produits dont quelques-uns coûtent des sommes énormes — la cocaïne monte à 500 ou 600 francs le kilo — et absorbent, pour se dissoudre ou se cristalliser, des quantités abondantes d'alcool. Avant que l'on eût découvert des procédés nouveaux pour extraire, par le pétrole, le quinine de l'écorce du quinquina, 1 kilogramme de ce fébrifuge indispensable représentait une dépense de 50 litres d'alcool; et, quoique les méthodes de travail aient changé, l'industrie germanique a profité de son avance pour arriver à des prix de revient tellement bas qu'il est difficile de lui faire concurrence. On en dirait autant d'un médicament nouveau, en grande vogue, qui, en langage de chimiste, se nomme le phényldiméthylpyrazolone et, en parler vulgaire, l'antipyrine, dans la genèse duquel l'alcool méthylique et l'éther jouent le rôle le plus important. Au cas d'une interruption de nos rapports avec l'Allemagne, la plupart de ces substances nous feraient brusquement défaut.

L'alcool passe par bien d'autres avatars : la cha-

pellerie, la teinturerie ont plus ou moins recours à lui ; mêlé à des matières résineuses il devient le vernis des meubles et des constructions ; uni à la chaux il s'appelle chloroforme ; dissous dans du coton-poudre il forme le collodion, dont les photographes couvrent leurs plaques sensibles, que les chirurgiens appliquent au traitement des plaies pour les soustraire au contact de l'air, et qu'une invention récente transforme en écheveaux de soie artificielle [1].

Si la loi nouvelle développait ces usages industriels ou domestiques, — le chauffage des petits fourneaux de cuisine par exemple, — il pourrait être bu quelques milliards de petits verres en moins, sans que les cultivateurs de betteraves et les usines qui les distillent éprouvent de ce chef aucun préjudice. Cette entrave à la boisson alcoolique, l'État la mettra quand il le voudra, demain s'il lui plaît, sans attenter à aucune liberté, sans établir aucun monopole, simplement en élevant l'impôt dans une forte mesure. La surtaxe payée *par chaque litre* comblera et au delà, dans le budget, la diminution du *nombre des litres* consommés.

On affirme que la hausse de l'impôt serait une prime à la fraude ; mais la fraude n'a pas besoin de prime. Elle n'attend pas une nouvelle élévation des droits pour s'exercer ; il lui suffit de gagner

1. Voyez dans le *Mécanisme de la vie moderne*, tome II, page 213 (la Soie).

actuellement 156 francs par hectolitre d'alcool, soustrait aux investigations du fisc. Elle trouve ce bénéfice satisfaisant et fait déjà tout ce qu'elle peut ; il ne faut pas attendre d'elle de nouveaux efforts. Chaque mois se révèlent des artifices nouveaux, vraiment admirables, mais non pas plus que la sagacité des agents qui les devinent et les rendent illusoires. Les découvertes de la botanique, de la chimie la plus avancée, sont mises à profit pour détourner, introduire et finalement exonérer du paiement quelques hectolitres d'alcool. Tantôt les fleurs sèches d'un arbuste, inconnu en Occident, le Mowra, sont importées des Indes et, n'étant pas désignées au tarif, entrent d'abord librement jusqu'à ce que l'administration discerne au fond de leurs corolles, jolies encore quoique fanées, un sucre naturel dont la richesse équivalait à 50 pour 100 de leur poids. Ces bouquets orientaux fournissaient ainsi des spiritueux de contrebande.

Tantôt l'alcool, solidifié, passe la frontière à l'état de briquette ou de pain de savon. Homère a narré qu'au siège de Troie les Grecs avaient du vin en tablettes dans leurs bagages. Les douaniers ne lisent pas Homère sans doute ; mais ils n'ont pas tardé à éventer ce suif insolite, chargé de 70 pour 100 d'alcool. La France dispose à cet égard d'un organisme merveilleux : cette armée de modestes commis, auxquels le peuple a décerné le sobriquets de « rats-de-cave », et dont la main agile

et probe fait rentrer la moitié de nos recettes publiques.

Comme ce petit prince des contes de notre enfance, qu'un groupe de bonnes fées, invitées à son baptême, viennent l'une après l'autre gratifier des plus heureux dons, jusqu'à ce qu'une fée mauvaise, « que l'on a oublié de prier », surgissant furieuse à la fin de la cérémonie, jette sur lui un sort redoutable; ainsi, le siècle qui va finir, privilégié par tant de bienfaits pour la condition matérielle et morale des hommes, aurait reçu d'une méchante fée le présent déplorable de l'alcool. Le « fléau de l'alcoolisme » est devenu un thème banal et je suis loin de le nier, pour ma part, quoiqu'il soit possible qu'on l'exagère, comme il arrive toujours en cas pareil. Le « mauvais sort » ne peut-il donc, de même que dans les contes de Perrault, être conjuré?

On s'est figuré d'abord que le mal venait de la qualité inférieure des eaux-de-vie. Nombre de gens, dont plusieurs passaient pour s'y connaître, glosèrent sur la question et l'on déchargea sur ce texte des tombereaux de lieux communs. Des expériences de laboratoire, les morts étranges infligées aux animaux, à qui l'on inoculait de très faibles doses d'alcool, avaient fait une impression profonde sur les esprits. La lumière se fit peu à peu, et des savants mieux informés réduisirent à néant les affirmations trop hâtives de leurs confrères, sur la

nocivité des différents alcools. Ils firent observer que beaucoup de substances, inoffensives lorsqu'on les boit, sont mortelles si on les injecte dans ses veines et que, par suite, le choix de la porte d'entrée importait beaucoup. J'ai connu un vieux médecin qui disait : « Mettez dans un mortier et pilez tout ce qu'un homme bien portant peut manger dans un dîner en ville : poivre, moutarde, sauces, truffes, viande, gibier, vins, eaux-de-vie, chartreuse, faites du tout un cataplasme et posez-le sur votre cuisse. Vous aurez des ecchymoses et votre chair se détachera par escarres. » Je ne sais s'il disait vrai ; mais il est sûr qu'on ferait fuir le physiologiste le plus convaincu, en lui proposant d'insérer dans ses artères la quantité de vinaigre, ou même d'huile, qu'il consomme tous les jours dans sa salade. De l'eau claire introduite dans la circulation sanguine serait dangereuse, tandis que l'on avale impunément le venin d'une vipère.

On avait cru aussi que les alcools étaient, suivant leur origine, hygiéniques ou nocifs; les premiers issus des divers fruits, les seconds de la betterave ou des farineux. Puis on s'aperçut que c'était tout le contraire, que les éthers, l'aldéhyde, le füsel, n'existaient que dans les eaux-de-vie de vin nature, principalement dans les meilleures et les plus vieilles ; tandis que les alcools d'industrie étaient chimiquement à peu près purs ; nul n'ayant intérêt à les vendre autrement parce qu'entre ceux qui

sont buvables et ceux qui ne le sont pas, il y a, *en prix*, une distance de deux ou trois centimes par litre et, *en goût*, une différence semblable, ou même plus forte, qu'entre l'huile d'olive et l'huile de foie de morue.

Quant aux eaux-de-vie naturelles, on ne pouvait songer à en éliminer, par une stricte rectification, le parfum qui fait toute leur valeur, et à transformer ainsi du cognac à 25 francs la bouteille en un litre de trois-six à 50 centimes. En Suisse, les consommateurs avaient été loin d'apprécier le service qu'on avait prétendu leur rendre, lors de l'établissement du monopole, en leur livrant des produits parfaitement épurés, devenus par là même insipides, et le gouvernement fédéral s'était vu contraint, pour les satisfaire, d'ajouter à ses liquides officiels ce que M. Léon Say nommait « un bouquet d'impuretés ».

Ces « impuretés » elles-mêmes, contenues dans les alcools de raisins, pommes, cerises ou cannes à sucre, n'ont absolument rien d'alarmant. Comme l'a très spirituellement établi M. Duclaux, directeur de l'Institut Pasteur, il faut tenir compte de la dose : « Nous consommons tous les jours, dit-il, sans trouble et même avec quelque satisfaction, des substances qui nous tueraient si on les absorbait à l'état concentré. Il y a du poison dans notre thé, dans notre café, dans notre bouillon, d'où l'on peut retirer de la peptone, mortelle dans la circu-

lation générale. » La viande, le poisson, renferment des alcaloïdes dangereux et la salive, que nous avons dans la bouche, contient, à raison d'un milligramme par 19 grammes, assez de ptomaïne pour tuer un moineau.

Il existe, dans les bons rhums, un toxique qu'eussent apprécié les Borgia : le *furfurol*, — en français huile de son, — 83 fois plus actif que l'alcool pur sur les lapins qui ont été ses victimes.

Dix grammes suffisent pour tuer un adulte; seulement, étant donnée la proportion ordinaire de furfurol par litre de rhum — 20 milligrammes — l'adulte devrait, pour s'empoisonner, avaler 500 litres de ce spiritueux et, s'il y parvenait, on ne saurait dire jusqu'à quel point le furfurol serait alors responsable de la catastrophe.

Les seules boissons hygiéniques sont celles dont on n'abuse pas; si l'eau-de-vie, même impure, sous ses aspects multiples, est sans danger à doses médiocres et espacées, l'alcool le mieux épuré est fatal à qui l'ingurgite quotidiennement par grandes lampées. Il n'y a donc qu'un remède à l'alcoolisme, et M. de La Palice l'aurait trouvé : c'est de diminuer la consommation de l'alcool; et il n'y a qu'un moyen de diminuer la consommation de l'alcool, c'est de le renchérir. Encore le résultat n'est-il pas certain, puisque les droits, depuis 1860, ont quadruplé et que la consommation a plus que

doublé. Mais, s'il n'est pas infaillible, ce procédé a pour lui d'être le seul. Se répandre en articles que les buveurs ne lisent pas, multiplier les congrès et les conférences auxquels ils n'assistent pas, ou créer des sociétés de tempérance qui se recrutent uniquement parmi les personnes n'ayant nulle habitude de se griser, sont des jeux d'enfants.

On a fait quelque état du rôle et de l'influence de ces sociétés en Angleterre ; j'incline à penser que, si l'ivrognerie a été sérieusement enrayée chez nos voisins d'outre-Manche, ce n'est pas du tout à ces estimables associations — dont les adhérents sont au nombre de 2 millions et demi, pas davantage — que l'honneur en est dû ; mais tout simplement à la législation fiscale : l'alcool paie, dans la Grande-Bretagne, un impôt de 500 francs par hectolitre, tandis qu'il n'est soumis en France qu'au droit de 156 francs. Cette dernière taxe, même grossie des droits d'entrée et d'octroi, reste bien inférieure à celle qui frappe les sujets britanniques. S'il se boit, proportionnellement à la population, plus d'alcool en France qu'en Angleterre et que *dans n'importe quel pays du monde*, cela tient peut-être à ce que cette boisson est soumise presque partout à une contribution plus forte que chez nous : 245 francs aux États-Unis, 252 francs en Hollande, 325 francs en Russie.

Notre parlement veut faire deux choses à la fois : surcharger l'alcool et dégrever les vins, cidres et

bières; il escompte la plus-value de l'impôt sur l'alcool pour combler le déficit qui résultera de la suppression des autres. Or il tombe sous le sens que, si le rendement du premier augmente *dans la même mesure que la surtaxe*, c'est qu'il n'en sera pas bu un litre de moins; tandis que *le résultat souhaité c'est de priver*, jusqu'à un certain point, les estomacs français de ce liquide. Il faut donc hausser artificiellement le prix de l'alcool, puisque aussi bien ce sont les classes populaires qui en absorbent avec le plus d'excès, et que l'ivrognerie bourgeoise, qu'une élévation de taxe n'entraverait pas, est assez rare dans notre république.

J'écris ceci d'ailleurs sans nulle illusion, ni aucune sorte d'espoir d'être entendu de personne. « Si je suis jamais roi, disait en pataugeant dans la boue, un berger de jadis, alors je garderai mes brebis à cheval. » Il y a là moins de naïveté qu'on ne serait tenté de le croire, à voir le singulier usage que la masse fait du progrès. Un nombre énorme de prolétaires ne songent pas à profiter de leurs salaires, très supérieurs à ceux dont ils disposaient autrefois, pour se créer une existence plus confortable ou se former un petit pécule. Ils ne tirent, eux, les plus cultivés et les plus fiers des hommes de labeur qui soient au monde, ils ne firent de la progression de leurs gains d'autre bénéfice que celui d'emplir leur gobelet et de vider leur cervelle, avec la même eau de feu que le nègre

fétichiste du Soudan. L'eau-de-vie coûte plus d'un milliard de francs par an aux ouvriers français. Ils « gardent leurs brebis à cheval »; et comme, de fait, ils sont rois et qu'ils veulent boire, qui oserait les contrecarrer? Ils boiront! Pourquoi? « Pourquoi dressent-ils, comme disent les Proverbes, des embûches contre leur propre vie, pourquoi tendent-ils des pièges à leur âme? »

Il faudrait, pour le dire, savoir ce qui se passe dans le plus intérieur d'eux-mêmes, qu'eux-mêmes ne connaissent presque pas. L'ivresse de l'alcoolique moderne, ivresse voulue, combinée, froide et rapide, n'a rien des buveries vineuses de naguère, chantantes, hurlantes, hautes en couleur du « disciple de Bacchus », rien de la belle joie des ivrognes rabelaisiens quand « il leur pleut dans le ventre », et qu'ils se targuent d'avoir entonné depuis leur naissance « un étang de jus de Bourgogne ». Dure et silencieuse, l'ébriété actuelle a pourtant ses attraits. Le malheureux, attablé devant son flacon, est un faible; il aime mieux voir ce qu'il désire que désirer ce qu'il ignore. Dans le pacte qu'il a signé avec la boisson libératrice, les promesses qu'elle lui fait ne sont point éludées comme elles l'étaient, dans les mythes anciens des contrats passés avec le diable, où l'or pour lequel on vendait son âme se changeait toujours en feuilles sèches. A mesure que sa raison s'envole et que sa tête se perd, l'alcoolique, en s'abrutissant, sort de lui-même et, quelque gros-

sier que soit son rêve, il rêve! Le meilleur de la vie, en somme, n'est qu'une ivresse, et ce buveur détaché peut-être de toute autre sensualité est, à sa manière, un affamé d'illusion, un altéré d'idéal.



CHAPITRE XIII

LE CHAUFFAGE

I

La consommation du bois.

Les Français se chauffent par les yeux autant que par la peau. — Ils consomment beaucoup de combustible sans exiger beaucoup de calorique. — Le chauffage coûte annuellement un milliard. — Le « feu » pris pour symbole de la famille; le « foyer », logis animé. — Les forêts vendues ou louées au moyen âge pour quelques francs. — Le bois brûlé par les verreries, poteries, hauts fourneaux. — Production forestière actuelle de la France. — Bois de chauffage et de charpente. — Les futaies s'en vont dans le monde. — Le Transvaal fait venir son bois de la Suède. — L'illusion de la forêt vierge. — La consommation du bois augmente; traverses de chemin de fer; pavé de bois; perches de mine. — L'Angleterre est le plus grand acheteur de bois de l'univers.

Si l'on pouvait avoir 20 ans pendant trois mois chaque année, puis, pendant les mois d'été, 40 ans, ensuite 60 ans à l'automne, pour revenir en hiver à l'enfance et recommencer à vieillir au printemps

suivant, comme les plantes, je crois que l'existence humaine serait beaucoup plus agréable, sans être plus longue pour cela. Mais on jouit mal de la jeunesse, parce qu'on ne la sent pas assez éphémère; et ce qui fait toute l'amertume de la soixantième année, c'est que jamais plus elle ne sera suivie de la vingtième. Dans chaque espace de douze mois, les troncs les plus rabougris et les plus secs en apparence poussent de nouveaux bourgeons : tandis que dans chaque vie les arbres de l'espérance, une fois dépouillés, ne refleurissent plus.

Bénissons le ciel qui nous a fait naître en un climat changeant! Les Français sont un peuple des quatre saisons ; beaucoup d'autres peuples n'ont que deux saisons et quelques-uns n'en ont qu'une. Que ce soit l'hiver ou l'été ou même un « printemps perpétuel », — suivant une locution vide de sens, puisque s'il est « perpétuel » ce n'est plus un « printemps », — les contrées qui ne souffrent pas des variations de température ignorent les jouissances périodiques des premiers soleils d'avril et des premiers feux d'octobre; et, s'il est vrai que l'air ambiant a quelque influence sur le caractère, cette alternative de saisons suffisamment nuancées donne au génie français le tact, la variété et ondoyance qu'on ne retrouve pas au même degré chez d'autres nations.

Toute sensation excessive dépasse l'homme et lui échappe, et nous ne sentons, comme a dit Pascal,

ni l'extrême chaud, ni l'extrême froid; mais une excitation moyenne et répétée développe au contraire la faculté sensitive. Quoique, ou mieux *parce que*, nous n'avons guère d'étés brûlants ni d'hivers très rudes, notre épiderme, fort éveillé, s'affecte facilement des hauts et des bas du thermomètre.

Les habitants du Midi ont souvent assez froid pour en souffrir, mais pas assez pour apprendre à faire du feu : aussi grelotte-t-on en janvier dans les maisons d'Italie, de Grèce, voire dans celles de la Haute-Égypte, sous le tropique, quand le ciel se couvre ou que le vent souffle du mauvais côté. Les gens du Nord, crainte de geler dans leurs logis, ont adopté un système qui les prive de la vue du feu pour les faire mieux jouir de sa chaleur. Les Français se chauffent par les yeux autant que par la peau, par plaisir autant que par nécessité; aussi consomment-ils beaucoup de combustible, sans exiger beaucoup de calorique.

Notre pays dépense chaque année pour son chauffage près d'un milliard de francs, en matières solides, liquides ou gazeuses. Les premières sont de beaucoup les plus importantes : 540 millions de francs pour 18 millions de tonnes de houille à 30 francs; 360 millions de francs pour 33 millions de stères de bois à 11 francs chaque. Le superflu consiste en pétrole, en alcool et en gaz, dont Paris seul, durant le jour, brûle environ 100 millions de

mètres cubes. De sorte que, le total des budgets privés s'élevant à environ 20 milliards de francs par an, suivant les calculs les plus autorisés, les citoyens de notre république se trouvent consacrer près de 5 pour 100 de leurs recettes annuelles à ce chapitre du feu qui, dans le plus grand nombre des habitations, sert à la fois aux aliments et aux hommes; la même cheminée, le même fourneau ayant pour objet de chasser le froid et de faire la cuisine.

Double fonction si nécessaire que nos ancêtres faisaient du mot de « feu » le synonyme de ménage, de famille; le « feu » symbolisait les groupes d'individus unis dans le parcours de la vie; il servait à compter les êtres, — ceux qui n'avaient « ni feu ni lieu » ne comptant pas. — Et de nos jours, où les chiffres de la statistique ne s'expriment plus par « feux », mais par « âmes », le terme de « foyer » a conservé dans le langage, dans le langage des bureaucrates comme dans celui des poètes, ce sens extensif de logis animé, d'abri durable et affectueux qu'il avait naguère.

Confessons d'ailleurs que, sous la forme métaphorique, sous cette forme où Napoléon l'employa, après son abdication, dans sa lettre fameuse au prince-régent d'Angleterre, lorsqu'il venait, disait-il, « *s'asseoir au foyer* du peuple britannique », cette expression est menacée de disparaître avec les anciens types de cheminées et la révolution sur-

venue dans le chauffage. On se figure mal la contenance de locataires parisiens, assis en cercle et sympathiquement pressés devant la bouche d'un calorifère.

Si le « manteau de la cheminée » ne s'était pas étriqué d'âge en âge, si l'on n'avait pas découvert des combustibles nouveaux et inventé de nouveaux appareils pour en tirer meilleur parti, le peuple ne connaîtrait plus le feu que par ouï-dire et les bourgeois continueraient, tout en brûlant beaucoup de bois, à jouir de peu de chaleur. Le temps est loin où l'on prodiguait sans souci, dans l'âtre, des amas de fagots, crépitant en longues échappées d'étoiles, où la cuisine des festins offerts au roi Philippe de Valois par le duc de Bourgogne nettoyait en huit jours 14 hectares de taillis. Seigneurs et abbayes se passaient alors une forêt les uns aux autres pour un loyer de quelques grammes d'argent, et comme l'adjudication annuelle de l' « herbage de mai » et de la « glandée » d'automne — c'est-à-dire du droit de faire paître des bestiaux dans les bois et d'y engraisser des porcs — était souvent le profit le plus clair du propriétaire, il recueillait avec empressement dans son domaine les verreries, poteries, hauts fourneaux et autres industries qui se présentaient; heureux de leur céder, pour une redevance minime, le pouvoir d'user à discrétion de ce dont lui-même ne savait que faire. Un phénomène inverse s'est passé de nos jours : bien des

fours ont dû s'éteindre, parce que le coût du bois absorbait la moitié ou davantage de la valeur des produits.

C'est que les arbres et les hommes se gênent et s'excluent mutuellement; quand les seconds pullulent, les premiers s'éclaircissent et tombent. Des générations successives de forêts ont été ainsi détruites sur notre sol : forêts saintes des druides; forêts légendaires du roman de chevalerie où les arbres avaient des noms propres; futaies des barons féodaux, emblèmes de force et de durée, punies comme complices de leur maître, s'il venait à trahir son suzerain, — pendant que sous la hache tombait la tête du gentilhomme félon, les troncs altiers, compagnons de sa race, étaient rasés à hauteur d'infamie, « dégradés », disait la procédure, par la cognée du bourreau; — forêts royales enfin, dont les sujets hiérarchisés, étiquetés par Colbert, poussaient en lignes et se couvraient de feuillages symétriques comme des perruques à la Louis XIV. Tout cela dépecé, mis à feu, asservi à nos divers caprices.

De nos jours où les chênes, avant d'arriver à maturité, ont le temps de voir le monde changer dix fois de maître et de plan, ce qu'il reste de futaies séculaires ne survit que grâce à la tutelle administrative et comme un vestige artificiellement maintenu du passé. En pays démocratique, les chênes de l'État ont seuls, ou presque seuls, privilège de vieillir.

Le sol forestier de la France — 9 millions d'hectares, plus du sixième de notre territoire national — fournit annuellement 25 millions de mètres cubes de produits ligneux, dont 5 millions seulement de bois de charpente et de menuiserie et 20 millions de bois de chauffage. Ce dernier chiffre est simplement théorique. Le « bois de feu », comprenant les taillis, les troncs malsains et le branchage — le houppier — des arbres « de service », est ramené ici à un cube *plein* et *sans interstice* de 20 millions de mètres; pratiquement, en tenant compte des résultats donnés à l'empilage par les diverses essences, l'administration estime à 33 millions de stères la capacité effective.

Sur ce chapitre du bois de chauffage la production et la consommation intérieure se balancent. Nous n'en achetons et n'en vendons au dehors que des quantités insignifiantes. En fait de charpente, nous sommes loin de nous suffire : frises d'Odessa, frênes du Caucase, chênes d'Autriche ou d'Amérique, sapins de Suède et Norvège, la sylviculture exotique introduit chaque année 3 ou 4 millions de mètres cubes. L'importation continuera, quelque élevés que soient les droits de douane; nous sommes forcément tributaires de l'étranger pour les bois de grande largeur. Si nous avons assez de poutres, solives et autres pièces maintenant remplacées par le fer, nous manquons de celles qui ne redoutent pas la con-

currence métallurgique : des bois de meubles et de tonneaux.

Nous possédons beaucoup de petits chênes, de *modernes*; mais les gros, les beaux *anciens* font défaut dans une proportion énorme. Les particuliers, à qui appartiennent les deux tiers de la surface forestière, réalisent leurs chênes de bonne heure; dans le troisième tiers l'État et les communes, malgré des « révolutions » de 180 ans, n'arrivent pas à fournir 200 000 mètres cubes de bois d'une largeur de 50 centimètres; leurs biens étant pour la plupart situés en des régions montagneuses, où les peuplements ne renferment que des hêtres et des résineux.

La même pénurie existe un peu partout; dans le monde entier les futaies s'en vont. Trois pays seulement en Europe ont suffisamment de « bois d'œuvre » : Autriche, Russie, Suède-Norvège. Cette dernière commence à s'épuiser, elle entre dans la voie des petites fabrications. L'Autriche, la Bosnie, la Croatie expédient, par Fiume, Trieste et le bas Danube, des arbres de 250 ans que l'absence de moyens de transport avait jusqu'ici maintenus sur pied; mais, elles aussi, abattent beaucoup plus que leur production annuelle. L'Australie, qui nous envoyait naguère de magnifiques billes d'eucalyptus, et avait un cinquième de son territoire en forêts, les a aujourd'hui totalement détruites. Elle achète ses bois dans la Baltique ou le golfe

de Bothnie, par l'intermédiaire des courtiers de Londres. Le Transvaal, le Cap et Natal, tous déboisés, sont aussi des clients de la Suède.

Et l'on se demande pourquoi il part de Bordeaux des pavés de bois pour la République Argentine, des traverses de chemins de fer pour le Brésil et le Congo, lorsque à proximité de ces diverses contrées s'étalent des espaces infinis où croissent, depuis le commencement du monde, des « fûts » inviolés. C'est que la forêt vierge des zones tropicales est une illusion; au dire des gens du métier, il serait presque inexploitable cet emmêlement d'humbles plantes et d'arbres géants, étagés les uns au-dessus des autres, et mêlant sur le sol humide la pluie de leurs fleurs. Le type idéal c'est la coupe triste et glacée de Russie ou de Canada, transportée sur la neige dure jusqu'à une rivière qui, au dégel, charrie le bois gratis. Mais, dans les bassins de l'Amazone et de l'Afrique centrale, on fera chèrement à travers le marécage une route qui, trois mois plus tard, grâce à la végétation invraisemblable de ces climats, sera couverte d'arbustes de plusieurs mètres d'élévation.

La végétation, au contraire, est très lente dans les régions forestières qui approvisionnent présentement le monde : il faut de 150 à 200 ans pour obtenir, sur le sol scandinave, des pins de 19 mètres de haut et de $1^{m},50$ de circonférence, qui arrivent aux mêmes dimensions dans les Landes

en *quatre fois moins de temps*. La production est donc seulement le quart de la nôtre, à superficie égale, dans ces pays du Nord dont les réserves anciennes ne dureront pas toujours; de sorte que les esprits inquiets pourraient appliquer à la totalité du globe ce mot d'un de nos hommes d'État du XVIIe siècle, disant que « la France périrait faute de bois »!

Une revue américaine affirme que depuis 1850 la consommation du bois, dans le monde entier, a augmenté de moitié. Si des concurrences nouvelles lui sont faites, — par la houille dans les cheminées, dans les planchers ou les navires par le fer, — il est aujourd'hui affecté à des usages inconnus il y a un demi-siècle. Le télégraphe lui demande ses poteaux et les chemins de fer leurs traverses, dont nos réseaux français absorbent quatre millions par an; les rues des grandes villes lui empruntent de plus en plus leur pavé. Les premières expériences en ce genre, faites à Londres il y a 30 ans, avaient donné de piètres résultats grâce aux fondements défectueux, à l'emploi d'essences non appropriées et aux mauvaises dimensions des blocs, qui se déplaçaient, s'usaient irrégulièrement et coûtaient fort cher à entretenir.

Pendant des années le succès se fit attendre, jusqu'à ce qu'on eût adopté le système actuel, consistant à faire reposer les pavés sur une couche de 15 centimètres de béton. Maintenant la fabrication

de ces matériaux est devenue toute une industrie, employant un outillage considérable; une seule maison débite 20 à 30 millions de blocs par an. Il est singulier que la durée de ce pavage, en bois créosotés ou non, — les deux systèmes ont leurs partisans, — soit d'autant plus longue que la voie est plus fréquentée; le passage des voitures empêchant la pourriture de prendre naissance.

Un autre avatar du bois est le papier, dont j'ai parlé dans une étude précédente [1]. Plus de 1 500 000 tonnes de bois sont manufacturées annuellement : un sapin de belle venue, âgé de 40 ans, représente un mètre cube à l'état brut; mais ébranché, écorcé, etc., il ne fournit pas plus de 150 kilos de pâte propre à la papeterie. Si bien qu'un journal à grand tirage absorbe, à lui seul, une centaine d'arbres par numéro — on peut calculer que le *Petit Journal* en dévore 170. — Les forêts de l'Europe seront-elles ainsi peu à peu fauchées et imprimées à fond? Le bocage deviendra-t-il sans aucun mystère et les rossignols de muraille demeureront-ils le dernier vestige de leur poétique espèce?

Le charbon de terre est lui-même, indirectement, un grand consommateur de ce bois qu'il semble remplacer. La perche de mine, employée à l'étayage des galeries, est un débouché fructueux

1. Voir le *Mécanisme de la vie moderne*, tome II, *le Papier*.

pour les propriétaires de taillis. Il en résulte une évolution dans la sylviculture, où l'on s'applique à faire des coupes moins fréquentes, afin d'obtenir des tiges, des « brins », plus longs et plus forts.

Il faut en moyenne, par tonne de houille extraite, un 20e de stère en bois de perche; ce qui, pour les seules mines françaises, correspond à environ 1 200 000 stères. Les houillères anglaises en consomment proportionnellement beaucoup moins; mais, comme leur production est presque huit fois plus forte que la nôtre, le boisage nécessaire à ces myriades de corridors souterrains oblige nos voisins à faire venir du continent un stock énorme, et qui augmente sans cesse. En 1870, nous vendions à la Grande-Bretagne pour 800 000 francs par an de perches de houille; ce seul article dépasse aujourd'hui 10 millions. Il est du reste curieux d'observer que l'Angleterre, ce pays du fer et de la houille, est *le plus grand acheteur de bois* du monde entier; ses importations s'élèvent, pour ce chapitre, à 422 millions de francs et prennent des formes très variées, témoin les moitiés de porcs expédiées, de Belgique à Londres, dans des cercueils dont la capitale du Royaume-Uni se sert pour enterrer ses pauvres.

Des compagnies en quête de progrès, celle de Marles par exemple dans le Pas-de-Calais, ont depuis quelques années tenté de substituer le fer au bois pour le soutènement des galeries et des

« tailles »; procédé plus économique, dit-on, car ces étais en fer enlevés au fur et à mesure du remblayage, peuvent resservir plus loin, tandis que les perches de bois sont abandonnées. Mais les mouvements de l'industrie sont si brusques à notre époque, il apparaît si souvent des besoins nouveaux, que les détenteurs du sol forestier n'ont pas trop à s'inquiéter du parti qu'ils en pourront tirer dans l'avenir.

II

Commerce des combustibles.
Charbons de bois et gaz.

Baisse récente du prix des bois. — Prix des 1 000 kilos de bûches depuis le moyen âge jusqu'à nos jours. — L'invention du flottage au XVIe siècle. — « Visage de bois flotté. » — Le commerce a renoncé à l'usage des trains de bois. — D'où vient à Paris le bois à brûler. — Exploitation des bois de chauffage dans la Nièvre. — La marque. — Frais de transport. — Les rondins élégants de la capitale. — Les haleurs de « chênière ». — Bois pourrissant sur pied il y a un siècle. — Le cent de fagots. — Les prix de Sganarelle. — Fagots brûlés aujourd'hui dans les coupes, pour déblayer le terrain. — 20 centimes de bois dans un cent de margotins de 8 francs. — Le charbon de bois à Marseille et en Corse. — Au bout de 25 kilomètres sur route, le bois de feu perd sa valeur. — Le chauffage au bois suivant les localités. — Discrédit irrémédiable du charbon de bois. — Comment l'électricité lui a porté indirectement le dernier coup. — La cuisine au gaz en Amérique. — Chaleur relative contenue dans les divers combustibles.

Ce qui chagrine les propriétaires, ceux d'âge mûr du moins, aux heures mélancoliques où les revenus du temps passé leur reviennent en mémoire, c'est que le prix des bois a depuis vingt ans, malgré

le développement de la consommation, baissé de 25 à 35 pour 100, suivant qu'ils sont destinés au chauffage ou à la menuiserie. Phénomène au demeurant très explicable : motivé, pour les uns, par l'abondance de la houille, pour les autres par la révolution des moyens de transport.

Il a toujours existé aux siècles anciens une grande disproportion de valeur entre les bûches, prises au lieu de naissance, et les mêmes bûches prêtes à flamber, livrées aux citoyens des villes : aux XIVe et XVe siècles, lorsque les mille kilos de bois à brûler se vendaient en moyenne 5 francs à Paris, on les payait tantôt 2 fr. 50 à Rouen ou 1 fr. 50 à Dijon, tantôt 95 centimes à Moulins et 45 centimes à Perpignan; différences qui tenaient sans doute au degré de façonnage. Suivant que les arbres étaient encore debout ou déjà mis en corde, le prix grossissait, comme aujourd'hui, à chaque étape qui séparait la cognée du bûcheron des landiers du bourgeois.

Aux temps modernes les cours demeurèrent très variables d'un point à un autre du territoire : en Limousin ou en Bourgogne, en Basse-Normandie ou en Auvergne, selon qu'il s'agit de châtaignier, de chêne ou même de noyer, il existait sous Louis XIV des combustibles de 1 à 2 francs les *mille kilos*; tandis qu'à Paris les chiffres oscillaient de 24 francs, pour le meilleur « bois de moule », jusqu'à 15 francs pour le bois flotté le plus commun.

Sans ce dernier, la population grandissante de la capitale eût souffert d'une vraie disette; aussi le flottage et les trains de bois, inaugurés au XVIe siècle (1565), et regardés alors comme une découverte « capable de faire beaucoup valoir les héritages plantés en futaie », furent-ils l'objet de toute la sollicitude des pouvoirs publics. Les ordonnances, pour rendre l'exploitation plus aisée, permirent aux marchands de faire passer leurs charrettes, jusqu'aux cours d'eau navigables, même à travers les terres nobles. Ces négociants furent également investis du droit de faire flotter leurs bûches sur les rivières et étangs privés, voire sur les fossés des châteaux, les seigneurs étant tenus de donner libre accès dans leurs parcs.

« Visage de bois flotté » était au XVIIe siècle une sorte d'injure, un terme de mépris, adressé à qui possédait une figure rude, noire ou couperosée. Le bois flotté avait en effet mauvaise mine et jouissait de peu d'estime au regard des bûches venues par voie de terre. Il manquait « de nerf » par suite d'une fermentation intérieure qui tendait à le dissoudre, à moins d'avoir été écorcé avant le flottage comme le « pelard des chantiers ». Puis, le « train » restant longtemps en route, les harts de bois qui liaient les bûches se relâchaient, se brisaient au moindre choc et beaucoup de marchandise se perdait ainsi.

Le commerce a renoncé, depuis une vingtaine

d'années, à ce genre de locomotion, réservé uniquement à la charpente. La « communauté » des bois à œuvrer qui, sauf une réforme légère sous la Restauration, subsiste à Paris depuis 1498, continue à faire flotter ses « parts » de plancher, ses « coupons » de chênes équarris, ou ses « éclusées » de sapin, longues de 37 mètres, suivant la vieille méthode. Le bois destiné aux foyers parisiens arrive dans des bateaux, dont la plupart s'en retournent à vide, à moins qu'ils ne trouvent à emporter de la mitraille de fer ou de la houille pour les forges du Nivernais.

C'est en effet de la Nièvre et de l'Yonne que viennent plus de moitié des bûches, réduites en cendres dans la capitale ; 20 pour 100 sont fournis par l'Oise et l'Aisne, un dixième par Seine-et-Marne et le Loiret. Les arbres ont été abattus et débités en hiver, sous la surveillance de l'acheteur, qui doit exploiter lui-même afin de ne rien perdre des sous-produits. Amenés au ruisseau le plus proche, ils demeurent un an à sécher sur ses bords ; car le bois vert, au lieu de flotter, irait au fond. Au printemps suivant on procède à la marque de chaque bûche avant de la jeter au fil de l'eau. La famille Lebaudy, à qui appartient le tiers des bois flottables de la Nièvre, a pour signe distinctif un sabot ; d'autres ont une cruche, un cœur, une ancre ou de simples initiales. Tous ces morceaux s'en vont ainsi pêle-mêle jusqu'à la rivière ; sur-

veillés, non par crainte de vols presque nuls, mais afin de prévenir les encombrements parmi les méandres de leur pérégrination.

Arrivés au barrage de Clamecy, ils sont happés par des « pêcheurs », dans l'eau jusqu'à la ceinture, qui les trient suivant leurs marques et les entassent. C'est là que les marchands de la capitale vont faire leurs achats. Le *stère*, vendu 5 à 6 francs par le maître de la forêt, suivant les facilités de « vidange » de la coupe, monte déjà à 9 francs, soit 20 francs *les mille kilos*. Le sciage « à deux traits », effectué en province à raison du bon marché de la main-d'œuvre, est payé 1 fr. 60 ; le transport par bateau jusqu'à Paris, — 4 à 5 francs, — enfin les 6 francs d'octroi et le camionnage en magasin, élèvent à 36 francs environ le prix de revient du marchand. Celui-ci, revendant la tonne 44 francs aux particuliers, réaliserait un joli bénéfice, si la durée d'un second séchage, pendant six mois, avant l'embarquement, la conservation en chantiers et le voiturage à domicile ne le grevait de frais généraux assez lourds.

Le client parisien est habitué à des rondins lisses, uniformes et si élégants, que c'est dommage, semble-t-il, de les mettre au feu. Le négociant de son côté exclut les pièces irrégulières, qui feraient des bosses dans ses pyramides géométriques et en compromettraient la solidité. Si les acheteurs de la capitale acceptaient les quartiers bizarres,

noueux, ventrus et un peu contrefaits dont se contentent les êtres inférieurs qui peuplent les départements, et s'ils se mettaient en rapport direct avec les propriétaires du Centre, ils obtiendraient un rabais de 25 pour 100.

La péniche ou « chênière », chargée de 150 tonnes de bûches, est confiée à deux mariniers qui reçoivent une somme fixe pour la conduire jusqu'à la Seine par les canaux du Nivernais ou de Briare et du Loing. Ces deux haleurs travaillent treize heures par jour, pour faire environ 20 kilomètres; ils se relayent aux heures de repas, l'un continuant à traîner le bateau, pendant que l'autre s'occupe de la cuisine. A Moret et Montereau, la chaîne de touage ou un remorqueur servent à convoyer le chargement jusqu'à Paris.

Le prix du bois, dans les villes, se compose donc, en grande partie, de frais de transport; on imagine ce qu'il devait en être jadis : de belles forêts pourrissaient sur pied il y a cent ans, par l'absence de moyens de communication. Non loin d'Uzerches, le comte d'Harcourt avait de vastes domaines, dont il ne tirait presque rien, faute de rivières à proximité. Si les 1 000 kilos de bûches se payaient au XVIIIe siècle des sommes très différentes, en deux localités séparées par une distance minime, comme 12 francs à Aix et 0 fr. 75 en Dauphiné, ou 22 fr. 50 à Caen et 1 fr. 50 à Silli, dans l'Orne, c'est que les routes étaient mauvaises ou nulles.

Quand Sganarelle, dans *le Médecin malgré lui*, demande 5 livres 10 sous du cent de fagots, — c'est-à-dire 9 francs, — ses prétentions ne sont pas exagérées ; les fagots se vendaient alors (1666) de 8 à 13 francs aux environs de Paris. Ce n'était pas qu'il y eût « fagots et fagots », comme insinue le personnage de Molière, ni que les plus chers fussent ceux « auxquels on n'épargne aucune chose » ; mais simplement ceux qui venaient de loin. A la veille de la Révolution ils variaient ainsi de 25 francs à Boulogne-sur-Mer jusqu'à 2 fr. 70 dans les campagnes de Sologne.

Aujourd'hui, dans les coupes de l'État, on brûle souvent des fagots *uniquement pour déblayer le terrain*, pour faire de la place, parce qu'on ne saurait à qui les vendre. Les tuiliers, chaufourniers, briquetiers, les boulangers même, autrefois grands consommateurs, abandonnent de plus en plus, pour la houille, ce combustible que la dépense de manutention a rendu trop onéreux. Dans un cent de margotins, par exemple, qui se vend à Paris 8 francs, la valeur du bois est à peu près nulle ; il n'y en a pas pour 0 fr. 20. C'est le port, la façon, le bénéfice du marchand qui composent tout le prix.

Le charbon de bois coûte, à Marseille, 12 francs les 100 kilos pendant que le bois qui sert à fabriquer ce charbon — un stère environ — se vend en Corse 0 fr. 30 sur pied ; la différence de 11 fr. 70

est absorbée par les frais de coupe, de carbonisation, de mise en sac, de conduite au bateau, de fret, d'octroi et de cinq ou six chargements et déchargements jusqu'à l'arrivée chez le charbonnier marseillais. En bien des cas le bois de feu, *sur route*, perd toute valeur au bout de 25 kilomètres, c'est-à-dire qu'il devient inexploitable. Par kilomètre et par 1 000 kilos en effet, le prix varie, suivant la nature des véhicules, de 2 centimes sur rivière jusqu'à 1 fr. 25 à dos de mulet, lorsque cet animal descend, chargé, une pente montagneuse qu'il remonte à vide. On compte en chemin de fer de 3 à 8 centimes et 20 à 60 centimes sur les routes, suivant qu'elles sont ou non empierrées.

On s'explique ainsi que le chauffage au bois demeure, suivant les localités, économique ou très cher et que le prix de 11 francs par stère, donné plus haut *pour l'ensemble de toute la France*, recouvre de grandes diversités. Pour 10 francs en Normandie, on obtient 1 000 kilos de châtaignier, dont le pétillement est inoffensif dans l'âtre profond du campagnard; le citadin, dans le salon duquel ce feu d'artifice serait de dangereuse conséquence, paie 20 francs en province et 45 francs à Paris, le hêtre à la flamme vive ou le chêne à combustion moins gaie, mais plus lente.

L'usage du bois, dans la capitale, est devenu un luxe; ceux-là seuls en brûlent qui ne regardent

pas à la dépense, ou qui ne la paient pas de leur poche comme les administrations de l'État. La consommation parisienne était, en 1852, avec une population moitié moindre, plus forte de 100 000 stères qu'elle n'est aujourd'hui; elle est descendue à 240 stères par 1 000 habitants, au lieu de 384 qu'elle atteignait en 1876. Il y a deux cent soixante ans, elle s'élevait au quadruple — un stère par personne — d'après le rapport des commissaires au Châtelet en 1637. Aussi voyait-on de belles flambées chez les grands seigneurs : les cheminées du cardinal de Richelieu dévoraient 1 000 kilos de bois par vingt-quatre heures, le fournisseur du duc de Candale lui livrait chaque jour 50 grosses bûches et 75 fagots pour ses appartements et, pour ses cuisines, 10 hectolitres de charbon de bois.

Ce dernier combustible est aujourd'hui frappé d'un discrédit irrémédiable; dans les villes, où est son principal débouché, la bourgeoisie a substitué ces commodes en fonte, chauffées à la houille, que l'on nomme des « cuisinières », aux anciens « fourneaux-potagers ». Seuls les ménages ouvriers demeuraient fidèles au charbon de bois. Le pétrole, lourdement grevé d'impôts, avait peine à lui faire concurrence. L'électricité, d'une façon d'ailleurs indirecte, a amené son effondrement : la Compagnie du gaz, voyant ses recettes compromises par le succès des nouvelles lampes Édison, dans les

milieux aisés, s'est tournée vers la classe populaire et a pris généreusement à sa charge l'installation des conduites chez tous ceux qui les demandaient. Non contente d'apporter sans aucun frais son calorique, elle a prêté *gratis*, pour la cuisson des aliments, environ 250 000 fourneaux. Elle s'empare ainsi de la clientèle du charbon de bois, dont l'emploi, déjà réduit de moitié depuis 25 ans — de 3 hectolitres à 1 et demi par tête — finira par se restreindre à la chaufferette de l'ouvrière, à la rôtissoire du gourmet et au réchaud du désespéré qui s'offre le suprême boisseau de l'asphyxie.

Les désespérés, pour le moment, ce sont ceux qui produisaient le charbon de bois et qui, intéressés à le défendre puisqu'ils en vivent, font valoir sa puissance calorique presque égale, disent-ils, à celle de la houille. Ils oublient d'ajouter que celle-ci coûte quatre fois moins que celui-là pour un même nombre de « calories ». La « calorie » est l'étalon qui sert à mesurer la valeur respective des combustibles : c'est la quantité de chaleur nécessaire pour élever d'un degré centigrade la température d'un litre d'eau.

Or les matières que nous employons à nous chauffer, — bois, charbon, gaz, etc., — décomposées chimiquement par la science, se trouvent contenir certains éléments dont les uns ne chauffent pas du tout, tels que l'oxygène, l'azote, les cendres, et dont les autres, tels que

l'eau, s'opposent à la production de la chaleur. 100 kilos de bois vert renferment une proportion d'eau « d'inhibition » d'environ moitié de leur poids, qui varie selon les essences et les saisons — le pin des forêts est le plus humide, le frêne est le plus sec et tous deux sont beaucoup plus mouillés au commencement d'avril qu'à la fin de janvier. — Après un an de coupe une partie de ce liquide s'est évaporé; mais, lors même qu'on l'eût fait totalement disparaître, le « ligneux », c'est-à-dire le bois desséché dans une étuve brûlante, ne représenterait encore que 51 pour 100 de combustible utile — carbone et hydrogène — uni à 2 pour 100 de cendres et à 47 pour 100 d' « eau de constitution ». De sorte que la bûche, dans l'état où elle est d'ordinaire posée sur nos chenets, médiocrement imbibée, est un mélange de deux tiers d'eau et d'un tiers de carbone, duquel nous ne profitons pas même intégralement, parce qu'il perd une partie de sa force à vaporiser l'eau dont il lui faut se débarrasser.

La transformation du bois en charbon élimine cette substance aqueuse. Au cours de la métamorphose le poids du premier diminue : des quatre cinquièmes, si la carbonisation se fait suivant l'ancienne méthode, en « meules » de plein air; des deux tiers seulement, si l'on applique le procédé nouveau des fours ou des fosses en maçonnerie. Dans tous les cas, la chaleur fournie par le charbon

de bois étant à peine le triple de celle des bûches — 7 000 calories au lieu de 2 500, — tandis qu'il se vend presque le quadruple de leur prix, — cette marchandise onéreuse n'avait d'autre mérite que la commodité de son emploi à petites doses; le gaz, à ce point de vue, lui est incontestablement supérieur. Non qu'il soit meilleur marché; au contraire : un mètre cube de gaz et un kilo de charbon de bois chauffant à peu près autant l'un que l'autre coûtent, l'un 0 fr. 30, l'autre 0 fr. 16.

Mais la flamme d'un bec obéit bien plus docilement que la braise d'un fourneau au consommateur économe. Elle s'enfle, s'apaise et se détaille, « au doigt et à l'œil » de la ménagère. Allumé en une seconde, éteint de même, ce précieux hydrogène convient à des besoins sommaires et hâtifs. Pour un usage prolongé, ce serait le moins recommandable des combustibles. La cuisson du plus modeste pot-au-feu, exigeant quatre heures d'un feu doux et soutenu, correspond à une dépense de 31 centimes — 1040 litres — qui serait beaucoup plus faible avec la houille.

A New-York, où le gaz coûte juste moitié de ce qu'on le paye à Paris, la plupart des appartements de 7 à 9 000 francs de loyer, aménagés dans les maisons neuves, ne possèdent *pas d'autre fourneau de cuisine* qu'un appareil à gaz très complet avec four, rôtissoire et grillade. Les grils offrent cette particularité d'être soumis à une flamme venant,

non d'en bas, mais d'en haut; ce qui évite toute fumée et permet de recueillir intégralement le jus, au lieu de le laisser suinter en graillonnant sur les charbons. Suivant les principes de Brillat-Savarin le cuisinier peut, avec ce système, saisir la côtelette par un feu vif au commencement de l'opération, pour coaguler l'albumine et empêcher le sang de s'écouler; puis ralentir la combustion, pour laisser au centre du morceau le temps de cuire sans que la surface charbonne.

La cuisine au gaz, confiée à des mains expertes, n'est donc pas aussi barbare que notre routine serait portée à le croire. Aux États-Unis, elle s'explique surtout par la difficulté de se faire servir, et par le peu de goût des domestiques américains pour les besognes fatigantes. Le gaz y est, malgré son bon marché, dans le même rapport que chez nous vis-à-vis de la houille; parce que cette dernière aussi coûte à New-York moitié moins qu'à Paris.

La chaleur spéciale et intermittente, que l'on demande au gaz dans la capitale, est obtenue en province par le pétrole avec une dépense à peu près identique. Depuis douze ans il s'est vendu en France six cent mille fourneaux et réchauds à huile minérale, destinés aux ménages bourgeois et ouvriers. Ces appareils très simples, consistant en brûleurs logés au-dessus de réservoirs, ne se distinguent entre eux que par la disposition et le nombre de

leurs mèches. Le kilo de pétrole donne un tiers plus de calorique que le mètre cube de gaz; son prix, *dans les départements*, est aussi d'un tiers plus élevé que celui du gaz parisien. Il est donc appelé à y rendre les mêmes services, sans prétendre toutefois lutter avec les combustibles solides pour le chauffage des habitations.

Le gaz et le pétrole, les plus commodes et les plus coûteux en même temps de tous les agents caloriques, reviennent en effet deux fois plus cher que le bois; et le bois à son tour, lorsque son prix égale à peu près celui du charbon de terre, est trois fois plus onéreux parce qu'il chauffe trois fois moins. Employée dans une cheminée ordinaire, chauffant par simple rayonnement, la houille est même six fois plus avantageuse que le bois, parce qu'elle rayonne deux fois plus. Ce résultat théorique, bien que surprenant, est confirmé par l'expérience.

III

La houille.

Le charbon fossile, agent d'un monde nouveau en ce siècle. — Pyramide noire, remontée chaque année à la lumière. — Elle est quatre cents fois plus grande que celles d'Égypte. — 360 milliards de tonnes en réserve dans les mines. — Hullioz, de Liège. — La « pierre noire » plus estimée que du pain. — Monopole de tout le « charbon de pierre » sous Louis XIII. — Anzin, Commentry au XVIIIe siècle. — Prix de la houille il y a cent ans. — L'extraction et la consommation depuis un siècle. — Profit des concessions exploitées en France, par tête d'ouvrier. — Répartition du charbon de terre entre l'industrie et le chauffage. — Les marchands de Paris. — Leurs bénéfices et leurs chiffres d'affaires. — Exigences de certains domestiques; fraudes nombreuses des charbonniers de détail. — Les commissaires des poids et mesures. — Vols dans les livraisons de négociants en gros. — Le coke; comment il est vendu par la Compagnie du gaz. — Il est beaucoup plus cher que la houille.

Il se peut qu'esthétiquement la fumée âcre et l'ardeur intense du charbon de terre fassent regretter la flamme claire de la bûche, s'élançant pour ressaisir son léger panache d'ombre qu'emportait le vent; il se peut qu'ici comme en d'autres domaines le progrès dévêtisse peu à peu la vie de sa

robe de poésie. Assis devant les paysages de cendres dorées que formaient les miettes de leurs tisons incandescents, nos pères trouvaient une sorte de compagnie dans ce feu qui évoquait à leurs yeux des images familières : celles d'arbres aux feuillages multiples, depuis les hêtres adolescents à tournure élancée, à taille flexible, jusqu'aux pommiers caducs, courbés en des attitudes tragiques ou humbles.

Le charbon minéral est, lui, d'un autre règne, plus éloigné de nous; c'est un inconnu, que nous n'avons vu ni vivre ni mourir, comme le chêne. Aussi ne conçoit-on pas la sorte d'existence qu'a jamais pu avoir ce fossile, témoin de révolutions invraisemblables, squelette des temps où la terre vivait en égoïste, pour elle-même, sans personne qui la troublât. Loin, bien loin du soleil d'aujourd'hui, conseiller de paresse pour les hommes et créateur de travail pour les plantes, des rayons anciens dormaient, dans ces cadavres de végétaux étouffés, reposant au sein des couches souterraines du globe. Ces déchets inutiles d'un monde sans date et ignoré ont été précisément, en ce siècle, l'agent indispensable de tout un monde nouveau : l'âme des machines, la force que prophétisait Aristote quand il disait : « Si la navette et le ciseau pouvaient marcher seuls, l'esclavage ne serait plus nécessaire. »

Pour le chauffage seulement, comment feraient

les civilisés de nos jours, s'ils n'avaient su deviner ou retrouver, dans le sous-sol de la planète actuelle, la carte de la planète préhistorique? Ce qui leur permet de remonter chaque douze mois à la lumière une pyramide noire, *quatre cents fois plus haute et plus large* que la plus grande des pyramides d'Égypte : 500 millions de tonnes. Le colossal sépulcre de pierre, depuis soixante-dix siècles intact au bord du Nil, est un monument de mort; le géant de charbon de l'Europe, monument de vie, donne en se consumant la force et la chaleur. Tous les ans il renaît, surgit à nouveau pour recommencer son œuvre et s'évanouir, en dessinant autour de lui, dans l'atmosphère bleue, l'auréole grisâtre de sa fumée. Les anciens en eussent fait un mythe, un dieu, le symbole de la résurrection des choses, de l'alliance entre la matière déchue et l'esprit rénovateur.

Combien de temps doit-elle durer? D'après un travail fait à Berlin, par les soins du ministère du commerce, les réserves des mines de houille s'élèveraient, pour le vieux continent, à 360 milliards de tonnes; soit, d'après la consommation actuelle, de quoi marcher un millier d'années. L'exploitation active est, à vrai dire, toute récente; bien que, depuis 700 ans déjà, la houille soit connue et porte un nom : celui qu'elle emprunta au forgeron flamand « Hullioz », de Liège, qui le premier trouva, vers Publémont (1197), cette matière dont il eut

l'idée de se servir pour faire du feu. Le midi de l'Europe continua longtemps à en ignorer l'existence et l'emploi. Un cardinal italien, en visite au moyen âge chez un évêque des Pays-Bas, témoignait son étonnement de voir, dans la cour du palais, une distribution d'aumônes qu'il ne pouvait comprendre : « On donne, dit-il, à chaque pauvre sa charge d'une pierre noire et il s'en va plus joyeux, plus satisfait, que si on lui eût donné un pain du même poids. »

Cette substance était si peu connue en France au début du XVIIe siècle, qu'un de nos compatriotes mentionnait, dans un voyage en Écosse, l'extraction de la même « pierre noire » à titre de curiosité. A la fin du règne de Louis XIII, lors de la première concession sérieuse dont le « charbon de pierre » ait été l'objet, le bénéficiaire obtint le *monopole de la vente pendant trente ans dans tout le royaume*, que personne au reste ne lui contesta. Il se proposait de creuser, près de Brioude, des mines où *trente ouvriers* eussent travaillé et, pour en véhiculer les produits, de rendre l'Allier navigable.

Dans cette même province, 150 ans plus tard, le commissaire de la Convention faisait remarquer que les gisements de Commentry ne donnaient qu'une houille de mauvaise qualité, parce qu'on la prenait trop à la surface. Creusait-on des puits et le charbon se trouvait-il en abondance? aussitôt il tombait à vil prix, en raison des faibles débou-

chés qui existaient encore, et l'entrepreneur, ruiné par ses avances, cessait de travailler. Plusieurs mines avaient été ainsi abandonnées sous Louis XVI. La célèbre veine d'Anzin, découverte en 1734, fut bien loin d'enrichir ses premiers détenteurs; le charbon, éloigné des centres d'extraction, demeurait cher, — 33 francs la tonne à Paris, au moment de la Révolution; — il commençait pourtant à se répandre et la consommation avait atteint 1 million de tonnes en 1815.

Les besoins, depuis cette époque, ont augmenté sans cesse : 5 millions en 1843, 14 millions en 1860 : ils sont maintenant de 40 millions de tonnes, dont près d'un tiers nous arrive de l'étranger. En vain les mines françaises se hâtent de s'allonger et de s'étendre, en tissant le réseau de leurs galeries, semblables à des toiles d'araignée gigantesques, la production nationale ne parvient jamais à satisfaire la demande. Nous sommes beaucoup moins favorisés que nos voisins d'Angleterre ou d'Allemagne : les houillères sont, de l'autre côté du Rhin ou de la Manche, plus nombreuses et l'extraction y est en général plus facile. L'ouvrier français tire en moyenne 200 tonnes de charbon par an; l'ouvrier de Silésie en tire 330.

Parmi les 297 concessions exploitées sur notre territoire, 123 sont en perte; et si l'on compare le nombre des bras employés au bénéfice global de cette industrie, on voit que le profit annuel est de

360 francs *par tête d'ouvrier*; c'est-à-dire que, si l'on dépouillait demain les actionnaires sans indemnité et que l'on distribuât leur dividende aux mineurs, ceux-ci recevraient un supplément de salaire de 360 francs, à condition que la gestion fût aussi prudente et la discipline aussi régulière. Quant aux mines ouvertes dans l'avenir, leurs artisans n'obtiendraient sans doute rien de plus que les prolétaires actuels, parce que l'État devrait nécessairement payer l'intérêt des emprunts qu'il aurait contractés pour ces travaux neufs, qui ne seraient pas tous rémunérateurs.

Personne ne sait *exactement* combien, sur ces 40 millions de tonnes de houille, consommées en France chaque année, sont appliquées au chauffage domestique et combien aux usages industriels. La métallurgie, avec 6 millions de tonnes, est le plus gros client; son degré de prospérité influe puissamment sur celle des houillères : la hausse de l'acier provoque la hausse des charbons. Les chemins de fer absorbent 4 millions et demi et les mines 2 millions et demi de tonnes. La fabrication du gaz en transforme à peu près autant, dont elle restitue, il est vrai, une grande partie à la circulation sous forme de coke; le charbon français, chargé à bord de nos bateaux, ne figure que pour mémoire, — 200 000 tonnes. — Restent 77 000 machines ou chaudières à vapeur, possédant ensemble une puis sance de 1 200 000 chevaux, depuis les simples

locomobiles agricoles utilisées durant quelques mois seulement, jusqu'aux générateurs des usines, bouilloires immenses, jour et nuit sous pression. Des calculs basés sur leur consommation probable, d'après la force déployée et la durée de la marche, leur attribuent 5 à 6 millions de tonnes.

Il resterait donc, pour le chauffage, 19 à 20 millions de tonnes de gailleteries, gailletins, « têtes de moineaux », de tout-venant et de « fines », de boulets et de briquettes, de gras new-castle et d'anthracite maigre, suivant les noms que porte la houille, d'après sa provenance, sa nature, ou l'aspect de ses morceaux. Types très divers, les uns brûlent vite, les autres lentement; les uns riches en hydrogène, les autres flambants ou chaleureux.

Les Parisiens achètent pour 90 millions de francs environ de combustibles chaque année, à une centaine de marchands en gros, dont le commerce a suivi la pente naturelle que j'ai eu maintes fois occasion de signaler en d'autres branches : le bénéfice y a considérablement diminué par rapport au chiffre d'affaires. Tel de ces négociants me racontait avoir débuté il y a 25 ans chez un patron qui, avec 300 000 francs de vente, gagnait 60 000 francs. Aujourd'hui les trois maisons les plus importantes de la capitale réalisent proportionnellement un profit *huit fois moindre* : 2 1/2 pour 100, au lieu de 20 pour 100.

L'une d'elles, montée en actions et dont les comptes par suite n'ont rien de secret, la société Ch. Bernot, vend annuellement pour 5 millions de francs, sur lesquels il lui reste net 125 000 francs seulement. Encore doit-elle mettre en réserve une partie de cette somme pour parer aux risques imprévus. Parmi ses frais généraux figurent 12 000 francs de primes d'assurances contre les accidents, inévitables dans une industrie qui fait circuler chaque jour des centaines de voitures lourdement chargées. La moyenne est d'un sinistre par jour; légers accrocs pour la plupart, dont une compagnie adroite sait indemniser les victimes à moindres frais qu'un particulier ne le pourrait faire. L'assurance toutefois ne garantit pas plus de 10 000 francs par personne blessée ou tuée, et un accident mortel, causé par la maladresse d'un charretier, peut donner lieu à des dommages-intérêts incalculables.

Les négociants d'aujourd'hui ont réussi à supprimer à peu près les stocks de marchandises jadis amoncelées dans leurs chantiers; à peine ont-ils quelques milliers de tonnes de charbon à la gare de La Chapelle; mais elles se renouvellent sans cesse. La houille, extraite l'avant-veille de la mine, sera le surlendemain dans le fourneau parisien. Cependant le trafic des combustibles aurait encore des progrès à faire. Il est, dans la classe opulente, des domestiques qui, non contents des « sous pour

livres » traditionnels, exigent un pourboire de 10 pour 100 du montant de la facture payée par leur maître. Ce dernier est-il parvenu à épargner cette commission excessive, en traitant avec un nouveau fournisseur, il peut advenir que le bois de cet intrus refuse obstinément de brûler. Si le marchand est assez fin pour deviner la cause de cette subite incombustibilité, et s'il pénètre à l'improviste dans la cave de son client, il y trouvera peut-être la provision de bûches du lendemain, qu'un fidèle serviteur prend soin de faire tremper durant vingt-quatre heures en des baquets, avant de l'introduire dans la cheminée.

Stratagèmes de peu de conséquence, parce que les privilégiés de la fortune sont seuls susceptibles d'en souffrir. Les escroqueries commises au préjudice des pauvre gens sont beaucoup plus fréquentes et l'active surveillance de la police est impuissante à les réprimer. Le peuple achète sac par sac chez le charbonnier de détail, parce qu'il lui fait crédit et que la place lui manque pour loger une grande quantité de combustible. Il paie ainsi beaucoup plus cher et il est plus volé que les bourgeois.

Croirait-on que, sur 3 ou 4 vérifications faites par les commissaires-inspecteurs des poids et mesures, à Paris, il y a une livraison frauduleuse. Les procès-verbaux dressés par les fonctionnaires chargés de ce service ont peine à atténuer cette proportion : parmi les 700 délits annuels de ventes

à faux poids, il en est encore près de 200 à la charge des fils du Cantal ou de l'Aveyron qui tiennent boutique de combustible. Quelques-uns ont imaginé, pour livrer leurs charbons, des sacs en fibres de bois qui pèsent, vides, 5 à 6 kilos. L'administration s'est résignée d'ailleurs à n'exercer de poursuites correctionnelles que si le manquant dépasse un dixième, à moins que cette soustraction ne puisse être regardée comme habituelle chez le commerçant inculpé.

Mais comment prendre celui-ci sur le fait? L'agent doit suivre patiemment le charbonnier jusque chez sa « pratique », monter l'escalier derrière lui et le laisser même sonner à la porte, pour que son intention de remettre la marchandise ainsi conditionnée soit évidente, qu'il ne puisse la nier. Si le gaillard se voit « filé » dans la rue, il trouve moyen de renverser son sac ou de laisser tomber, comme par mégarde, partie du contenu près d'une bouche d'égout. Les inspecteurs étant au nombre de neuf seulement pour tout Paris, avec un ressort de deux à trois arrondissements chacun, et le flair de leurs justiciables étant très grand, on ne peut compter, pour abolir ces manœuvres, que sur l'extension des coopératives populaires et sur les grandes maisons qui ont organisé la vente, par fractions minimes, au consommateur.

Ce n'est pas qu'il ne se soit trouvé des brebis galeuses, *de haute volée*, si l'on osait ainsi dire,

parmi les négociants de gros. Un artifice qui a conduit son auteur devant le tribunal de la Seine consistait, pour les livraisons de 8 et 10000 kilos, répartis sur quatre ou cinq voitures, à en dissimuler une à quelque distance, au coin de la rue voisine du domicile indiqué, pour la faire avancer au dernier moment si le client vérifiait son compte ou, s'il négligeait ce contrôle, pouvoir la ramener toute pleine au chantier.

Un mien ami, point sot et de nature soupçonneuse, s'adressait depuis une dizaine d'années à un commerçant d'allure fort distinguée, porteur d'un gracieux nom d'oiseau, en qui il avait la plus entière confiance. Il constatait que chaque fourniture de 1 000 kilos de charbon remplissait très exactement 40 seaux et, comme chacun de ces seaux avait une contenance approximative de 19 litres, *correspondant*, pensait-il, *à 25 kilos*, il en concluait qu'il était servi d'une façon irréprochable et recommandait ce galant homme à tout le monde.

Mais voici qu'ayant fait venir d'*une autre maison* des « boulets » de houille qu'on lui avait vantés, mon ami constata, non sans étonnement — j'ai dit que c'était un personnage méthodique — que 1000 kilos de cet aggloméré rendaient environ 66 seaux, au lieu de 40. Il en conclut aussitôt que les boulets devaient avoir un poids spécifique beaucoup plus faible que le charbon ordinaire, puis-

qu'ils occupaient un volume moitié plus grand que lui.

Il ne tarda pas à être détrompé et apprit en même temps que, si la *houille compacte* pèse en effet 1 330 kilos au mètre cube, comme le dit la science, le *charbon usuel*, en morceaux de formes et de grosseurs variables, pèse 800 kilos en moyenne. Dès lors un seau de 19 litres devait représenter, non pas 25 kilos, mais bien 15 seulement. Navré de cette découverte, mon naïf ami fit alors ce dont il aurait dû s'aviser plus tôt : il mit sur le plateau d'une balance le seau, d'abord plein, puis vide. Le poids du contenu était effectivement inférieur à 15 kilos, qui, multipliés par 40, égalait 600 kilos. Ainsi, depuis dix ans et plus, il recevait *régulièrement et invariablement 600 kilos au lieu de 1000*; il était volé de moitié. Accabler d'invectives le marchand au gracieux nom d'oiseau fut le premier acte de son client indigné. Le second consista à déposer, entre les mains du procureur de la République, une plainte contre ce filou, auquel il déclara refuser le paiement de sa facture courante; ceci à titre de première indemnité.

Le parquet, faute de preuves suffisantes, n'osa poursuivre, craignant un acquittement, et engagea mon ami à faire faire, par un tiers, une nouvelle commande de charbon, pour pincer en flagrant délit son coquin de fournisseur. Celui-ci, sans se déconcerter, réclamait pendant ce temps devant le

juge de paix le règlement de son mémoire — l'été, était venu sur ces entrefaites, — obtenait sentence *par défaut* contre le « débiteur » en voyage, la signifiait et l'exécutait prestement, en faisant saisir par huissier le piano de son salon; d'où supplément copieux de frais judiciaires. Puisse l'exemple de ce « battu qui a payé l'amende » profiter aux Parisiens désireux de n'être point trompés.

Ceux qui brûlent du coke et qui l'achètent directement à la Compagnie du gaz sont sûrs de recevoir leur poids; mais le coke, dont on vante souvent le bon marché, est deux fois plus cher que la houille dans notre capitale. Il chauffe moins et coûte davantage. Les 15 millions d'hectolitres — 600 000 tonnes — que l'administration met en vente chaque année, sont cédés par elle depuis 2 francs jusqu'à 0 fr. 20, suivant qu'elle les livre à la clientèle bourgeoise, aux charbonniers de gros, à l'industrie, aux chemins de fer par exemple, ou qu'elle les évacue en province. Ses expéditions à Orléans, Tours, Angers, Genève même, etc., dépassent 3 millions d'hectolitres; au contraire, des usines du Nord et du Pas-de-Calais envoient à Paris chaque année des quantités notables de coke.

Et tandis que les 5 millions et demi d'hectolitres consommés par le chauffage domestique produisent à la compagnie plus de 7 millions de francs, — 1 fr. 40 chacun, — les 10 millions d'hectolitres restant lui rapportent à peine 4 millions — ou

0 fr. 40. — Frappé de cette disproportion surprenante, je me suis demandé si un nivellement du tarif ne permettrait pas de faire profiter la population parisienne de prix plus avantageux, tout en augmentant le total de la recette. Il m'a été répondu que ce régime créerait des stocks très élevés, exigeant des emplacements considérables et entraînant de grands frais de manutention; que l'on se chauffait à Paris quelques mois seulement et d'une façon très variable suivant la rigueur de l'hiver. Objections fondées sans doute, dont mon ignorance personnelle m'interdit de discuter la valeur.

IV

Les appareils de chauffage.

Le chauffage à l'électricité. — Chauffe-fers; poêle et bouillotte électrique. — L'utilisation meilleure du calorique. — Les deux feux du ménage d'Aubigné sous Louis XIV. — 3 à 4 kilos de charbon par pièce et par jour. — Chaleur ascendante et rayonnante. — Avec les anciennes cheminées la place la plus chaude d'une maison était sur les toits. — L'ancien « petit Savoyard ». — Appareils Fondet. — Poêles en faïence. — Le fumiste moderne. — Industrie toute nouvelle. — M. Deschaux. — Maisons habillées d'un paletot. — Les poêles mobiles à combustion lente. — Le goût dépravé des globules du sang pour l'oxyde de carbone. — Calorifère à air chaud, à eau chaude, à vapeur. — Michel Perret et la combustion des poussiers. — Le vitriol (acide sulfurique), mesure de l'activité matérielle des peuples. — Le chauffage collectif. — Distribution à domicile de la chaleur, à New-York.

« On prétend, disait un journal d'annonces de 1775, qu'un Allemand a inventé une machine électrique, au moyen de laquelle il croit se chauffer sans bois ni charbon... » Ce rêve — il y a 125 ans, ce ne pouvait être qu'un rêve — n'est pas devenu encore une réalité. Sauf les chauffe-fers électriques, installés dans les cabinets de toilette de

luxueux hôtels, pour faciliter l'usage des instruments auxquels nous devons la belle ordonnance de ces « frisons » gracieux qui ombragent les fronts féminins des deux mondes, sauf d'ingénieux joujoux, l'électricité est trop coûteuse pour servir à élever la température.

Le fourneau d'une famille modeste demanderait un courant de 22 ampères et consommerait en un quart d'heure 6 hectowatts, c'est-à-dire 0 fr. 75; une simple poêle à frire prendrait 2 ampères et demi, soit 0 fr. 30 l'heure. La bouillotte deviendrait une vraie folie, vu la quantité d'énergie nécessaire pour porter l'eau à l'ébullition.

Depuis la foudre et l'éclair domestiqués et mis en boîtes jusqu'au crottin sec des chameaux ou des ânes, dont le peuple d'Orient continue de se servir pour cuire ses pauvres aliments, les combustibles actuels sont à coup sûr très divers, mais si le XIX[e] siècle ne dispose *pratiquement*, pour la production de la chaleur, que d'un seul élément nouveau : la houille et ses dérivés, il a su inventer ou du moins vulgariser des appareils qui, utilisant mieux le calorique, se trouvent le multiplier sans frais. Les trois francs par jour, auxquels M[me] de Maintenon, dans la lettre bien connue où elle dressait le budget de son frère, évaluait le chapitre du chauffage, ont permis au ménage d'Aubigné d'acheter à Paris, suivant le prix de ce temps, 150 kilos de bois (1679) : « Il ne faut que deux

feux et que le vôtre soit grand... », disait-elle ; avec ces deux feux, dont un flambait sans doute à la cuisine, la maison devait être glaciale, tandis qu'un calorifère la chaufferait aujourd'hui tout entière presque pour le même prix.

Il suffit de 3 à 4 kilos de charbon par pièce et par jour, en moyenne, *dans le climat de Paris*, pour maintenir, avec un calorifère à air, desservant environ 40 pièces, la température la plus confortable. Et ceci, non pas d'après les calculs de théoriciens, mais suivant contrats passés par des fumistes, s'engageant à obtenir, durant six mois, un nombre déterminé de degrés avec une quantité de houille prévue d'avance. Moyennant une dépense de 800 francs par an, représentant 38 tonnes de poussier à 21 francs réduit en cendres par le système Michel Perret, tel propriétaire de ma connaissance chauffe les six étages d'une maison du quartier des Champs-Élysées, immeuble assez vaste puisqu'il rapporte 50 000 francs. La chaleur est constante jour et nuit, et aucun locataire n'a besoin d'allumer de feu dans ses cheminées.

Les cheminées, il semble que ceux qui jusqu'au XVIIe siècle étaient chargés de leur confection, n'eussent songé qu'à pratiquer dans les appartements des endroits où l'on pût brûler du bois, sans réfléchir que ce bois, en brûlant, devait échauffer ces appartements et ceux qui les habitent. Hottes imposantes des âtres féodaux, man-

teaux finement sculptés des foyers de la Renaissance, ne retenaient pas plus de 4 à 5 pour 100 de la chaleur émise; tout le reste s'écoulait en pure perte par le conduit de fumée. Encore celle-ci ne s'en allait-elle pas toujours; il y avait, suivant le vieux proverbe, *tria damna domûs : imber*, *mala femina*, *fumus*, humidité, méchante femme, fumée, trois fléaux de la maison.

Malgré tous les perfectionnements apportés depuis que l'on connut les lois de la pesanteur de l'air, de la transmission du calorique à distance et de sa propagation à travers les corps solides; malgré les travaux des « caminologues » depuis 200 ans, nos cheminées actuelles les mieux agencées ne donnent que 12 à 14 pour 100 et les plus médiocres que 8 pour 100 de la chaleur produite. On ne saurait mettre son doigt sans douleur à 25 centimètres *au-dessus* d'une bougie allumée, tandis qu'on le peut maintenir *latéralement* à 2 centimètres de la flamme sans être incommodé; différence entre la chaleur *ascendante* et la chaleur *rayonnante*. L'habitant de l'entresol se sacrifie à chauffer les murs, où s'adossent allègrement ses voisins des étages supérieurs. Il ne garde pour lui qu'une toute petite part, et l'on peut dire sérieusement que la place la plus chaude d'une maison, dont toutes les cheminées sont allumées, se trouve sur les toits.

De là l'idée de mettre le foyer à la cave, de

l'enfermer et de le forcer à laisser toute sa chaleur dans une grande boîte de briques; réservoir où des tuyaux vont la puiser, l'emportent et la versent par des bouches multiples à tous les étages et dans toutes les pièces de l'habitation : c'est le calorifère à air chaud, à peine usité il y a un demi-siècle, et que concurrencent maintenant les appareils à eau chaude et à vapeur.

Le fumiste est relativement un nouveau venu parmi les corps de métier; des industriels, aujourd'hui à peine au seuil de la vieillesse, qui ont fait fortune dans cette profession, ont vu, depuis leur début dans les besognes les plus humbles, grandir d'année en année le rôle assigné naguère à leurs devanciers. Qu'est devenu le ramoneur élégiaque, ce « petit Savoyard » barbouillé de suie et de larmes, sur lequel s'attendrissait, en lisant les poésies d'Alexandre Guiraud, la société de la Restauration!

Aux cheminées « à la Rumford », puis à « rétrécissement », ont succédé les appareils Fondet ou à coffre circulaire; les poêles en « biscuit » ou mieux en terre cuite, ont fait place aux modèles en faïence émaillée, puis polychrome et enfin décorative. Et tandis que le fourneau de fonte, pour chauffage et cuisine à la fois, pénétrait dans les maisons ouvrières, le calorifère des immeubles bourgeois, au lieu de 8 ou 10 bouches au maximum, arrivait peu à peu à en alimenter 75.

Un des maîtres en cette industrie, le président de la chambre syndicale de fumisterie et ventilation, M. Deschaux, fils de cultivateur, ayant peu de goût pour la terre, est venu à Paris tout seul, à l'âge de 12 ans, s'embaucher comme apprenti pour 40 sous par jour. Ouvrier à 17 ans il « emportait les gonds de la maison »; ce qui, en argot de fumiste, veut dire qu'il était prodigue de son travail; il recherchait, à l'atelier, les tâches difficiles, carrelages ou revêtements; le soir, il suivait les cours d'une école de dessin. Compagnon à 20 ans, « maître » à 25, il possédait alors 2 000 francs d'épargne et gagnait 6 francs par jour. Mais, sur son salaire quotidien, il trouvait moyen de prélever 2 francs, pour payer un professeur d'écriture et de comptabilité; il lui fallait se mettre en état de passer au rang d'associé, que son patron lui avait fait entrevoir. Les bénéfices étaient, il y a 30 ans, de 16 à 20 pour 100; ils ne sont plus que de 8 à 10 pour 100 du total des affaires; mais celles-ci ont beaucoup plus que décuplé. Si la situation de l'homme laborieux que je cite est aujourd'hui fort enviable, elle est loin pourtant d'être unique; d'autres chefs de maisons prospères ont commencé, ainsi que lui, par porter l'auge sur leur tête.

Les inventions récentes n'ont pas toutes réussi; toutes celles qui ont réussi n'ont pas constitué de véritables progrès. Parmi celles qui ont échoué il y en eut d'originales, dont l'une, habillant les mai-

sons d'un paletot pour l'hiver, consistait à faire circuler des gaz chauds dans un espace vide ménagé à l'intérieur des murs. La moitié de ce calorique était assez mal utilisée, l'autre moitié était perdue.

Au nombre des appareils qui ont obtenu une vogue assez néfaste — en France du moins, car leur succès n'a guère dépassé nos frontières — figurent les poêles ou cheminées mobiles à combustion lente. Nous savons tous à quels dangers ils exposent leurs possesseurs; nous les bravons par économie.

Ils ne mouraient pas tous, mais tous étaient frappés.

Cette économie ne va pas souvent jusqu'à la mort; il n'est à chaque saison qu'un nombre restreint d'accidents relatés par les gazettes. Toutefois la santé des gens qui vivent dans une atmosphère mauvaise finit par s'en ressentir. Considérez la cheminée ou poêle mobile en marche : la portion de coke ou d'anthracite portée au rouge vif dans le bas, à la température de 800 ou 1 000 degrés centigrades, est surmontée d'une masse dont la couleur, de plus en plus sombre, va décroissant jusqu'au noir. L'air entre par le cendrier et, se combinant avec le charbon auquel il cède son oxygène, forme de l'acide carbonique. Celui-ci s'élève à travers les couches supérieures du combustible, dont la chaleur est suffisante pour le décomposer au passage en un volume double d'oxyde de carbone.

Quelque hermétique que soit le mode de fermeture de la trémie, il n'est pas possible actuellement d'empêcher ce gaz délétère de se répandre dans la pièce, sous l'influence de certaines variations du temps. L'oxyde de carbone, introduit par la respiration dans les artères, tue les globules du sang. Nous avons dans les veines des milliards de globules; il en faut 500 000 vivants par millimètre cube de sang, sous peine d'asphyxie. Or les globules, à leur arrivée dans les poumons, semblables à des ivrognes qui absorbent un peu d'alcool plus volontiers que beaucoup d'eau, préfèrent par un instinct vicieux, à l'oxygène vivifiant, le mortel oxyde de carbone. Si peu qu'il y en ait dans l'appartement, ils s'en emparent, repartent empoisonnés dans le système circulatoire et meurent. Ces globules tués s'évacuent dans le foie et surtout dans la rate; mais si leur nombre est trop grand, si le sang ne contient plus assez d'oxygène pour en fournir à l'ensemble de l'organisme, c'est l'individu lui-même qui succombe.

Dans les cheminées l'oxyde de carbone est chassé par le tirage, dans les poêles ordinaires il est brûlé; ce gaz est un précieux calorique que les usines métallurgiques captent à la sortie des hauts fourneaux pour alimenter leurs souffleries[1]. Les

1. Voyez l'*Industrie du fer*, dans le tome Ier du *Mécanisme de la vie moderne*, p. 107.

poêles à combustion lente le font, eux, aspirer par leurs clients, auxquels on ne saurait trop déconseiller cette ingestion malsaine.

Le bon marché même de cette forme de chauffage n'est point pour rivaliser avec celle à qui, seule, l'avenir appartient. Depuis le premier calorifère à air chaud, construit en 1792 à l'hôpital de Derby, en Angleterre, jusqu'aux types à vapeur dont les États-Unis nous offrent les applications les plus perfectionnées, on est parvenu à recueillir, sans danger pour l'hygiène, 90 pour 100 de la chaleur. Il est donc aisé de prévoir que ces systèmes divers remplaceront peu à peu les anciens, comme les chemins de fer ont fait abandonner le voyage en diligence, ou même en poste. Pour ne rien perdre de l'effet utile du feu, on promène la fumée, avant de la laisser s'échapper au dehors, le long de tuyaux sinueusement repliés, sur un parcours de 150 mètres parfois, à l'intérieur de la chambre de chauffe. L'air qui sort de celle-ci, avec un excès de sécheresse, se sature d'humidité en passant sur un bassin d'eau tiède, souvent parfumée.

Les foyers ordinaires ne pouvaient brûler sur leurs grilles que des morceaux de charbon d'une certaine grosseur; l'ingénieux foyer à étages multiples de Michel Perret permit de réaliser une double économie : la première, en employant des combustibles pulvérulents et pauvres, fort bon

marché parce que les mines en étaient encombrées; la seconde, en épuisant ces poussiers plus complètement qu'on ne l'avait su faire jusqu'alors. En effet beaucoup de cendres et de mâchefers contiennent encore un quart de matières non brûlées.

Ce n'est pas à la houille que cette invention était destinée tout d'abord, mais à la pyrite, espèce de pierre où le soufre à l'état brut se combine avec d'autres métaux. De sa combustion naît l'acide sulfurique, le « vitriol », un des agents, une des puissances du monde moderne, dont le public n'a point souci et dont il n'entend parler que lorsqu'une maîtresse abandonnée en jette à la figure de son amant; mais qui est si indispensable à tant d'industries, entre dans la fabrication de tant de choses, depuis les engrais chimiques et le papier jusqu'aux glaces — Saint-Gobain brûle annuellement 200 000 mètres cubes de pyrite — que l'on pourrait presque mesurer l'activité matérielle d'un peuple à la quantité d'acide sulfurique qu'il emploie. Cette substance, qui coûte maintenant 4 francs les 100 kilos, valait 20 à 25 francs avant 1830, et l'adoption du procédé Michel Perret a largement contribué à cette baisse de prix.

Appliquée à la construction de 10 000 calorifères aujourd'hui en service, cette méthode permet d'y consommer des poussières d'anthracite ou de coke, des houilles impures et pauvres — que les mines précédemment refusaient d'exploiter parce

qu'elles ne trouvaient pas à s'en défaire — même le fraisil des forges ou la suie des locomotives. Vide, l'appareil ressemble à une armoire, à épaisses tablettes de pierre, à porte de fer; en marche, les trois tablettes, faites de dalles réfractaires, sont chargées d'une couche de 10 centimètres de poudre en ignition. Une fois par jour on ouvre la porte, on retire de la partie inférieure une cendre fine comme celle d'un cigare, et l'on fait descendre d'un étage la poussière de feu qui couvre chacune des trois dalles, en la poussant avec un râteau par des trous aménagés à cet effet. La tablette supérieure, demeurée vide, est alors garnie de combustible neuf; l'opération dure dix minutes et se renouvelle seulement toutes les 24 heures.

Le foyer, allumé à l'automne, ne s'éteint qu'au printemps; avec 100 kilos de poussier, correspondant à une dépense de 2 francs dans Paris, il chauffe 2 800 mètres cubes, c'est-à-dire une soixantaine de pièces ayant en moyenne 5 mètres de long et 4 mètres de large sur 3 de haut. Le charbon passe 4 jours entiers dans cette sorte de four, que lui-même chauffe, et par la chaleur duquel il est consumé. Ce lessivage progressif du combustible par l'air, admis à dose faible et renouvelée, système analogue à la diffusion des pulpes de betteraves par la vapeur d'eau, extrait lentement la totalité des principes brûlables jusqu'à complète incinération.

Le calorifère Michel Perret fournit une température régulière, mais qu'il n'est pas possible de dépasser. Il est aussi, comme tous les appareils à air, inapplicable aux très grands édifices : le déplacement laborieux de l'air chaud ne lui permettant pas de desservir des locaux situés à plus de 30 mètres de distance horizontale. Si, comme il est probable, le chauffage collectif est destiné à se substituer un jour aux procédés actuels, c'est par le calorifère à vapeur que s'opérera cette transformation dans nos mœurs.

Déjà certains quartiers de New-York possèdent des stations centrales génératrices, d'où la vapeur sous pression est envoyée par un réseau de conduites à plusieurs centaines de maisons. Il n'est pas plus extraordinaire, si l'on y réfléchit, de distribuer ainsi la chaleur, qu'il ne l'est de recevoir à domicile sa lumière ou son eau d'une usine ou d'un réservoir de la banlieue. Le progrès, qui passe parfois pour engendrer l'individualisme, tend au contraire à associer les hommes pour la satisfaction d'un plus grand nombre de besoins et de désirs.



CHAPITRE XIV

LES COURSES

I

Les chevaux français avant notre siècle.

L'aristocratie de la race chevaline. — Le *Stud-Book*, nobiliaire des familles hippiques. — L'atavisme et la sélection. — Le pur-sang de l'Europe moderne. — Les *kochlani* arabes. — Gain de 30 centimètres depuis 1700. — Les filiations méritoires; le « système des nombres ». — Éclipse, Matchem et Herod. — Les muscles des chevaux et les nerfs des hommes. — Le cheval a conservé ses privilèges. — Il n'est jamais de trop entre gens bien élevés. — Utilité des « snobs ». — Augmentation du nombre des chevaux de toute sorte depuis cent ans. — Le rôle et le luxe des chevaux au moyen âge. — Appauvrissement de la langue française à cet égard. — Les prix anciens des bêtes d'attelage et de selle. — L'élevage féodal. — La race hagarde. — Les écuries de Henri IV.

Ce siècle, démocrate pour les hommes, est aristocrate pour les chevaux. A ceux-ci, le peuple souverain pardonne d'avoir des aïeux; même il les en estime davantage et leur noblesse, la plus

ancienne de toutes, est la seule qui survive au naufrage des patriciats de race humaine.

Pas de famille royale dans l'univers, dont les parentés les plus lointaines soient aussi bien enregistrées et en si bon ordre que celles de la haute caste chevaline. Pas de dictionnaire généalogique, de Père Anselme ou de Chérin, de Gotha ou de Peerage, qui puisse, sous le rapport de l'intégrité, se comparer au Stud-Book des divers pays. Dans ces nobiliaires internationaux des grandes familles hippiques, dont la France seule remplit déjà onze volumes, nul ne saurait faire admettre d'autres animaux que ceux à qui leur naissance donne le droit d'y figurer. Ni l'argent, ni l'intrigue, n'aurait pouvoir d'y glisser les intrus qui de tout temps s'introduisent par ruse dans les almanachs princiers.

La pureté d'extraction, bien que sévèrement maintenue, n'empêcherait pas toutefois la décadence où tombent rapidement les aristocraties fermées, s'il était permis aux descendants d'étalons illustres de s'endormir sur leurs parchemins. Mais, pour prétendre faire souche à leur tour, quel que soit le sang qui coule dans leurs veines, les fils et les filles des vainqueurs les plus fameux doivent faire preuve de mérite personnel. Ceux à qui des tares précoces, des infirmités ou des accidents ne permettraient pas d'affronter les hippodromes, sont éliminés dès l'âge le plus tendre, avant même

d'être admis à l'école supérieure des courses, je veux dire à l' « entraînement ». D'autres, incapables de suivre les « exercices », ou n'ayant joué sur la piste qu'un rôle honteux, disparaissent aux yeux de la bonne compagnie et tombent, par une vente silencieuse, dans l'humilité et le néant d'un métier vulgaire.

Ceux-là seuls qui, poulains ou pouliches, se sont montrés, par une carrière honorablement suivie de 2 ans et demi à 5 ans environ, dignes des glorieuses maisons dont ils sont sortis; ceux surtout qui ont su se faire un nom par des triomphes sur les premières scènes, à Longchamps ou à Newmarket, voient leur alliance, à l'heure de la maturité, recherchée par les écuries les plus enviables. L'espérance de leur paternité, la faveur de leur accointance, se paient au poids de l'or et, dans le loisir confortable — *otium cum dignitate* — de cette espèce de harem mâle que l'on nomme le haras, ils se reposent des luttes passées en engendrant une pléiade d'héritiers qui perpétueront leur mémoire.

Ainsi cette noblesse quadrupède, fondée sur l'atavisme et corrigée par la sélection, profitant à la fois des avantages de la tradition et des enseignements du progrès, ayant les « grandes actions » pour but et pour base, semble un modèle parfait offert à l'imitation des simples bipèdes que nous sommes. Le pur-sang de l'Europe est d'ailleurs, à

bien des égards, un produit de l'intelligence moderne. Descendant de cette race précieuse dont les Arabes font remonter l'origine jusqu'aux coursiers de Salomon, de ces kochlani agiles et sobres que l'Asie gardait dans ses plaines brûlantes, du Tigre à la mer Rouge et de la chaîne du Taurus au golfe d'Aden, le cheval de ces climats secs s'est graduellement modifié sous le ciel brumeux et dans les gras pâturages d'Albion. Il a oublié le régime de son pays; mangeant à sa faim, buvant à sa soif, il a grandi et a pris de la carrure. En 1700, la taille moyenne de la bête de pur-sang était de 1^{m},31; celle du célèbre Curwen Bay Barb, dont l'empereur du Maroc fit présent à Louis XIV, était de 1^{m},41 et, en 1765, Marske, le père d'Éclipse, paraissait surtout remarquable pour sa taille de 1^{m},58. La moyenne est aujourd'hui de 1^{m},61; augmentation de 30 centimètres en deux siècles qui n'est pas, comme le disait judicieusement un membre de la chambre des Communes, à la portée de tout le monde.

Mais la colonie importée en Angleterre, au commencement du XVIIIe siècle, n'aurait pas tardé à dégénérer si elle avait été abandonnée à elle-même. Ses ancêtres, à la vie nomade, se trouvaient triés spontanément par l'effort de la guerre, par les voyages pénibles et longs de leurs maîtres. Le monde civilisé a remplacé ces épreuves naturelles par les courses; elles prirent à Epsom, dès 1730,

le caractère de fixité qu'elles devaient avoir en France 100 ans plus tard, et qu'elles ont maintenant sur presque tout le continent.

Averti par elles de la valeur intrinsèque des sujets d'élite, l'éleveur ne se préoccupe plus uniquement des héros du jour ni de leur « pedigree » — état civil immédiat. — Il dispose de nomenclatures étendues et approfondies, qui constatent, discutent et mesurent les « courants de sang », essaient de pénétrer les mystères de l'hérédité, discernent et classent les familles de gagnants et les familles de reproducteurs, et permettent enfin au propriétaire d'une écurie de choisir les étalons qui monteront ses juments, avec beaucoup plus de renseignements qu'il ne pourrait faire pour les jeunes gens qui partageront le lit nuptial de ses filles.

Qu'il s'agisse en effet de l'ouvrage allemand d'Hermann Goos, dont la préface est datée avec émotion du « 1er avril 1897, 133e anniversaire de la naissance d'Éclipse », du livre de notre compatriote le commandant Cousté, ou de celui de l'Anglais Bruce Low sur le « système des nombres », tous ces tableaux des filiations méritoires de pur-sang embrassent au moins un siècle et demi, c'est-à-dire 21 ou 22 générations hippiques : ils rattachent les individus qui occupent en 1899 les programmes de courses aux fondateurs des familles arabes d'Occident.

Ces premiers patriarches du turf ne forment qu'une toute petite troupe : sur une centaine de poulinières émigrées en Grande-Bretagne, de 1650 à 1750, la moitié à peine possède actuellement des descendants; sur cette moitié quelques-unes ne sont représentées que par 5 ou 6 successeurs. De sorte qu'en réalité l'ensemble des animaux de race pure, aujourd'hui notables, remontent dans la ligne utérine à une vingtaine d'aïeules seulement, dont une a été la tige d'où sont sortis 1 231 produits estimés, présentement vivants. Le nombre des étalons, auteurs de branches dignes d'être citées, est plus restreint encore : les vainqueurs de courses, durant les dernières années, se rattachent tous à Herod, Matchem ou Éclipse et du sang de ce dernier sont issus, en France, 58 pour 100, en Allemagne et Autriche 46 pour 100, en Angleterre 88 pour 100, des types insignes qui ont remporté, de 1878 à 1897, les lauriers classiques.

Les théories, les statistiques et les méthodes qui tentent de dérober à la nature le secret des races montrent quels efforts fait l'élevage contemporain pour restreindre la part de l'inconnu. Ces recherches subtiles n'ont pas, comme un certain public serait porté à le croire, l'objectif final de fournir, à la cohue grouillante d'ineptes badauds, l'occasion d'aventurer une pièce de cent sous. Il n'en est pas moins vrai que, si le pur-sang est la plus belle conquête du sportsman, le joueur est la plus évi-

dente conquête du pur-sang. Ainsi appuyée sur l'agriculture d'un côté et sur le pari mutuel de l'autre, l'institution des courses, qui n'aurait pu parvenir à développer les muscles des chevaux si elle n'était parvenue à surexciter aussi les nerfs des hommes, a vu depuis 60 ans grandir sa vogue presque sans arrêt.

Elle a cette fortune rare d'être le divertissement le plus populaire à la fois et le plus élégant : aux temps lointains de la chevalerie où la profession des armes, qui était le sport d'alors, avait tant de prestige qu'elle anoblissait par elle-même tous ceux indistinctement qui s'y adonnaient, la classe dirigeante se composait de guerriers et de guerriers à cheval. Le cheval, en notre ère de paix et d'automobiles, où les gros personnages d'État ne sont plus équestres, conserve quelque peu du prestige de ceux qui naguère le montaient, et des prouesses auxquelles il fut associé. Il communique, à qui le fréquente et lui consacre sa vie, ce billon de noblesse de nos âges plébéiens qui s'appelle le « chic ».

Au sein de la république, il a conservé des privilèges; sa dignité se retrouve partout acceptée par l'opinion; elle a maintenu parmi le militaire, entre le cavalier et le fantassin du XIXe siècle, la vieille démarcation qui séparait au XVIe siècle le reître du lansquenet et, au XVIIe, la cornette des « maîtres » de l'enseigne des « gens de pied ». Quoiqu'il existe d'autres animaux domestiques

aussi nécessaires que lui, du cheval seul on dit qu'il est un « noble animal », et les concours hippiques possèdent une distinction fashionable à laquelle les autres concours agricoles ne sauraient atteindre. Il n'est pas jusqu'au cirque, où l'écuyer ne se regarde comme supérieur au gymnaste.

Enfin, de tous les objets qui alimentent la conversation mondaine, les seuls dont il soit séant de discourir avec abondance, sans crainte de passer pour cuistre ou pour pédant, ce sont les choses d'écurie. Les gens d'esprit s'ennuient à la longue de « faire », ou d'entendre « faire de l'esprit » — l'esprit d'ailleurs n'est pas vraiment « chic » —; les hommes se lassent de parler « femmes », les femmes de parler « chiffons », et les spécialistes auraient mauvaise grâce à gloser sur les détails techniques de leur profession; mais le « cheval » n'est jamais de trop entre gens bien élevés et sa matière est inépuisable.

« Snobisme » si l'on veut; la preuve que les « snobs » sont utiles et qu'il en faut, c'est que, sans cette « hippolâtrie » des sous-hommes de sport, le groupe des amateurs sincères, compétents et désintéressés qui entreprit en France, voici soixante-cinq ans, le relèvement de l'espèce chevaline, n'aurait pu réussir à implanter le goût des courses dans notre pays, à une époque où l'on ne pouvait prévoir les superbes rendements du « totalisateur » officiel.

Or, quoi qu'en disent leurs détracteurs, et par

exemple telle brochure signée d'un « publiciste, lauréat de sociétés savantes », lequel proposait, pour démontrer que les courses ne servaient à rien, « d'atteler pendant douze heures de suite à une pièce d'artillerie les gagnants des grands prix, afin de voir comment ils se comporteraient! » c'est au contraire à la mesure des forces par l'impétuosité du train que l'on doit, sur le sol français, la création et le développement d'une race supérieure où toutes les autres, par le croisement, vont puiser avec les tendons, les os et les fibres, la résistance et le cœur. Le fait est tellement avéré qu'il n'existe pas de sélection possible sans le critérium de la piste, que l'administration des haras, lorsqu'elle élevait des étalons de pur-sang, devait, elle aussi, les envoyer courir pour savoir ce qu'ils valaient.

Il est curieux que ces assauts de vélocité aient débuté chez nous à la même époque que les chemins de fer, et que l'on se soit préoccupé d'améliorer une production dont le principal débouché allait précisément disparaître. L'effectif de l'espèce chevaline a pourtant beaucoup augmenté depuis le règne de Louis-Philippe et, quoique l'on s'en puisse étonner, il continue de croître. Il y a 20 ans il s'élevait à 2 800 000 têtes; il dépasse 3 millions aujourd'hui, dont 1 550 000 juments. Si l'on pouvait comparer ces chiffres avec ceux de l'ancien régime, on demeurerait, je crois, stupéfait de la différence; peut-être avons-nous actuellement *trois*

fois plus de chevaux que sous Louis XV. Ils ont perdu d'anciens emplois et d'anciens maîtres, mais ils en ont trouvé de nouveaux et bien davantage.

Lorsque le cheval était l'unique moyen de transport, il en fallait, dans une maison de seigneur féodal, pour voiturer les gens, les bagages et les nouvelles. Quand « Monseigneur Gui de la Trémoille » part, en 1395, pour combattre les Turcs et qu'il fixe le budget dont sa femme aura la libre disposition, pendant son absence, il prévoit pour la nourriture des chevaux 500 litres d'avoine par jour. Une autre grande châtelaine, Yolande de Flandres, comtesse de Bar, avait à la même époque 50 chevaux pour son usage et celui de ses enfants, dont « 2 palefrois pour le corps de Madame, montés par elle, 4 pour ses demoiselles, d'autres pour ses femmes de chambre, pour ses chars, ses chariots branlants, sa litière, pour ses chevaucheurs, ses valets, etc. ».

Espèces très diverses et pour lesquelles, au moyen âge, on avait des noms, indicatifs de leur emploi; la langue s'est depuis lors singulièrement appauvrie : nous disons un cheval « de selle », « d'attelage », « de chasse », « de charrette », « de promenade », lorsqu'on disait naguère un destrier, un roussin, un coursier, une haquenée, un sommier, un bidet, un courtaud, et chacun savait à quelle destination spéciale ces termes correspondaient.

Autre singularité : ce n'est pas dans les siècles qui ont immédiatement précédé le nôtre que les chevaux ont coûté le plus cher; leurs prix, *exprimés en monnaie actuelle*, font ressortir le meilleur marché, de l'an 1200 à l'an 1600, à 200 et 250 francs pour des sommiers de boulangers, des limoniers de gros trait, des roussins de contrebandiers. Sous Louis XIV et Louis XV on trouve, pour de moindres sommes, des animaux de bât, de labour et même de selle ; un bidet de commissaire des guerres ne revenait pas à plus de 150 francs. De même pour les bêtes de qualité moyenne : celles des carrosses de Gabrielle d'Estrées ou du duc de Nemours, homme très magnifique, coûtaient 1 600 et 1 800 francs. Turenne payait 1 500 francs un « cheval de bague, fort beau, dit-il, et fort glorieux ».

Tandis que les animaux, de catégorie identique, attelés aux tapissières qui constituaient les équipages d'une princesse ou d'un prélat du XIVe siècle, valaient davantage : un « puissant cheval *boiart* » — porteur — pour la litière de la reine d'Espagne s'achetait, au XVIe siècle, 2 500 francs à Bruxelles; et si, pour la haquenée montée cent ans avant par Jeanne d'Arc, la ville de Vaucouleurs, qui lui en faisait cadeau, n'avait déboursé que 460 francs, celles qui traînaient Isabeau de Bavière s'étaient vendues 2 000 francs.

Le luxe du moyen âge se déployait surtout dans

les chevaux de selle; non qu'il ne se rencontre, aux temps modernes, des chiffres aussi élevés : tel genêt d'Espagne de 9 000 francs, offert par le connétable de Montmorency à l'ambassadeur d'Angleterre, sous Henri IV; telle monture de cérémonie — *di rispetto* — payée 25 000 francs par Concini, lorsqu'il était au faîte des honneurs. Mais ce sont là, dans les 200 dernières années, des exceptions inouïes; au lieu que, sous les premiers Valois, quantité de « grands coursiers maures », « chevaux fins » ou « palefrois arabes », arrivent à 4 et 5 000 francs. Ceux de la comtesse Mahaut d'Artois, en 1302, du duc de Bretagne ou du connétable de Saint-Pol atteignent 20 000 francs; celui de Charles le Bel monte à 30 000 francs.

Les possesseurs de fiefs souverains ne se bornaient pas à acquérir au loin des produits remarquables; beaucoup avaient installé dans leur domaine des haras soigneusement entretenus. Plus tard cette organisation périclita; la race des « grands chevaux » de joute disparut pendant la guerre de Cent Ans, et personne ne s'occupa plus de l'élevage. Nombre de « bêtes folles » naissaient et vivaient dans les forêts, au milieu du XVIe siècle, presque à l'état sauvage. Pour les prendre, on s'efforçait de les rabattre dans des enclos, des « parcs », formés par des palissades ou par des accidents de terrain. Voulait-il « courir du haras », le gentilhomme à qui appartenait les bois s'y ren-

dait, accompagné d'une trentaine d'hommes; heureux s'il ramenait le soir, après des poursuites acharnées, quelques exemplaires de ce gibier malaisé à saisir. Pareille chasse en effet était souvent infructueuse; on citait des chevaux de ce genre, compris dans une adjudication de « biens meubles », à charge par l'intéressé de les appréhender s'il pouvait, que « l'on faillit à prendre plus de cinquante fois en deux ans ».

C'était la *race hagarde*, solide et sobre plus que nulle autre, paraît-il, que les progrès de l'agriculture éliminèrent peu à peu en lui enlevant ses moyens d'existence. Les chevaux vagabonds qui, sous Louis XV, subsistaient encore, devaient être de pitoyables quadrupèdes, puisqu'en 1753, dans l'Orne, il en est vendu 5 pour 60 francs *de notre monnaie* et quelques mois plus tard un lot de 8 pour le même prix. Le paysan élevait des animaux de labour, du « genre vilain »; en fort petit nombre d'ailleurs : à peine si un huitième des terres étaient cultivées avec des chevaux; le fermier les estimait trop cher à nourrir, bien qu'il les nourrît fort mal, obligé de réserver souvent l'avoine pour le pain de sa famille.

L'estime que l'on faisait des bons chevaux au moyen âge nous est révélée par les soins dont ils étaient l'objet, les onguents, les emplâtres, confectionnés à leur intention avec des éléments coûteux : vin, miel, anis, mastic confit, etc. Et, quand

ils tombent malades, on multiplie en leur faveur, pour suppléer à l'insuffisance du vétérinaire, les prières et les pèlerinages, voire les offrandes à saint Éloi en vue d'obtenir son intercession.

Dans les temps modernes, malgré les efforts de Colbert et les étalons royaux, dont le régime varia du reste avec une perpétuelle incohérence, non seulement les chevaux manquaient — il fallut en acheter à l'étranger pour plus de 300 millions de francs pendant les guerres de Louis XIV, — mais leur aspect était lamentable : corps petit, tête grosse, dit l'intendant de Pomereu, dans son rapport sur la généralité d'Alençon. Les juments portaient trop jeunes, donnaient des produits « mols et lâches » et les agronomes de 1700 ne trouvaient rien de mieux que de préconiser la méthode réussissant, disaient-ils, en Perse et en Tartarie, qui consistait « à faire têter, par les poulains, une vache en même temps que leur mère ».

Quant aux chevaux de carrosse et « de figure », la plupart venaient du dehors. Lors de la conclusion du traité des Pyrénées, le roi, à son entrée solennelle dans la capitale, montait un coursier d'Espagne, Monsieur un barbe blanc; la Reine était traînée par six danois gris-perle. La Grande-Bretagne nous procurait des « guildins », trottant « un certain amble avec lequel ils avançaient merveilleusement »; elle nous était, dès le commencement du XVIIe siècle, très supérieure : un voyageur

anglais vante les chevaux hongres et les « bidets très fins » de Henri IV, mais ajoute qu'ils ne peuvent se comparer pour la vitesse ni pour la beauté des formes aux chevaux de chasse de son roi.

II

L'organisation des courses.

Les premiers matchs sous Louis XIV. — Chevaux nourris aux œufs frais. — Trois livres de plomb en poche. — Premiers paris; premières suspicions de fraude. — Courses du règne de Louis XVI; on les accuse de causer la ruine des familles. — Le citoyen Franconi au Champ-de-Mars, sous le Directoire. — Le jardin de Tivoli sous Louis-Philippe. — Les 17 seigneurs, les roués, les muscadins, les dandys. — Création de la « Société d'encouragement ». — Ses douze fondateurs. — De 11 500 francs à 12 millions et demi de prix. — Le Jockey-Club et l'uniforme vert-olive. — Rédaction du code des courses. — L'Angleterre reconnait depuis peu la supériorité des méthodes de la Société française. — Les distances; les poids; l'âge des chevaux; la proportion des épreuves suivant leur nature. — 40 pur-sang en 1834; 2 000 en 1898. — D'où vient l'importance du poids. — Les handicaps; procédés du handicapeur. — Courses « à la gomme ». — Prix à réclamer. — La spéculation et les « suburbains ». — Comparaison et différence des courses anglaises et françaises.

Le goût et l'usage des courses avaient pris racine de l'autre côté du détroit, longtemps avant que les Français en eussent nulle idée encore. Le premier match mentionné par M. le comte Gérard de Con-

tades dans sa *Bibliographie sportive*, eut lieu au village de Boulogne en 1661. Le duc de Joyeuse et le prince d'Harcourt firent lutter deux chevaux, nourris depuis un mois, affirme le chroniqueur, à la mode d'Angleterre, « de pain fait avec anis et de féveroles au lieu d'avoine » et, durant les derniers jours avant l'épreuve, « d'œufs frais au nombre de 2 ou 300 ». Le « gage » ou pari était de 1 000 écus — une douzaine de mille francs de nos jours — et le parcours à effectuer allait de la barrière de la Muette au château de Madrid. M. d'Harcourt montait en personne, « vêtu d'un habit fait exprès et très étroit », ses cheveux enfermés dans un bonnet et « ayant trois livres de plomb en poche, pour peser autant que M. du Vernet, maître d'académie », qui montait pour le duc de Joyeuse et gagna de cent pas.

Un prix de 1 000 pistoles — 30 000 francs actuels — fut remporté 20 ans plus tard, à Saint-Germain, par le duc de Monmouth, courant sur un cheval de l'honorable Thomas Warton. Le roi était présent et proposa au propriétaire de lui acheter cette bête pour la somme qu'il lui plairait de fixer. L'Anglais refusa de la vendre, mais offrit d'en faire cadeau au monarque qui, de son côté, ne voulut pas en accepter le don gratuit.

Les Mémoires du marquis de Sourches relatent, vers la même époque (1684), un autre match au dénouement fort agité, entre deux chevaux appar-

tenant à des personnes princières, MM. de Vendôme et d'Armagnac, grand écuyer de France, dont le champion arriva premier. Les parieurs du côté Vendôme — il y avait déjà des parieurs et déjà il leur répugnait de perdre — prétendirent que le palefrenier qui montait leur favori s'était laissé corrompre par les émissaires de l'autre côté. Sur quoi, le duc de Gramont ayant dit des sottises à « Monsieur le Grand », celui-ci répliqua par un coup de poing et lui arracha sa perruque. Les deux partis mirent aussitôt l'épée à la main et l'affaire prenait mauvaise tournure, lorsque Monsieur le Dauphin, qui était proche, envoya mettre le holà.

Ces rares essais n'eurent aucune suite; pas plus que l'engouement dont la haute société se prit cent ans après pour les courses de 1776 à 1783, lorsque les casaques vert-pomme du comte d'Artois rivalisaient avec les casaques noires du duc d'Orléans, sous les yeux de Marie-Antoinette. Les pamphlets contemporains reprochaient acerbement à la Reine son goût pour cette récréation nouvelle et dangereuse, « qui occasionne l'altération des fortunes et fait déserter les ouvriers de leurs ateliers ». Le succès fut vif mais passager, et le rédacteur de l'*Encyclopédie* pouvait, dès 1786 à la suite d'une définition, ainsi conçue, du mot Courses : « Défi de plusieurs hommes à cheval à qui arrivera le premier », ajouter non sans dédain : « il y a quelques

années qu'on en faisait à Paris, mais cette mode est déjà passée. »

Elle ne devait revenir, durable désormais et fondée sur des bases utiles, que vers la fin de la Restauration; puisqu'on ne saurait donner le nom de courses à ces représentations des beaux jours de Thermidor, au Champ-de-Mars, sous le Directoire, où « le citoyen Franconi, montant le cheval limousin Azor », était battu par « le citoyen Villate-Carbonnel, montant le cheval normand Le Veneur ».

Un Anglais nommé Thomas Bryon tenait, au début de la monarchie de Juillet, sur un vaste terrain allant de la rue de Clichy à la rue Blanche, un établissement de plaisir, doublé d'un tir « aux pigeons, aux cailles, aux lapins de garenne et aux pierrots », nommé le jardin de Tivoli. Là se rencontraient, deux fois par semaine, des jeunes hommes qui ne demandaient à la vie, pour être heureux, qu'une bonne stalle aux Italiens, des cravates harmonieuses, des amies favorables et la chère délicate du café de Paris, au boulevard de Gand.

Tout souci de distinction et de mode inédite, n'ayant d'autre source que l'envie de se tirer du commun, est accompagné d'un effort naturel de réaction contre les mœurs générales et les allures dominantes. C'est ainsi que les « dix-sept seigneurs » ou les « Messieurs du Marais » galants commensaux des Précieuses, voulurent exceller

dans les ballets, parce que l'application à la danse contrastait avec la grossièreté des soudards brutaux de la guerre de Trente Ans ; c'est ainsi que les Roués de la Régence bâfraient et crapulaient, au sortir de la chapelle de Versailles où les avait longtemps cloués la dévotion du grand roi ; ainsi encore que les muscadins et les incroyables affectaient la soie tendre des habits et la mollesse zézayante du parler, en horreur du langage vulgaire et de la tenue débraillée des sans-culottes. De même, pour protester contre l'embourgeoisement plat et débonnaire de la société qui les entourait, les *lions* ou *dandys* furent-ils piaffants et fringants au possible ; parce que le type du « bourgeois » semblait essentiellement contraire à celui du « cavalier ».

« Ce jour 11 novembre 1833, à trois heures de l'après-midi, lit-on à la première page du registre des procès-verbaux de la *Société d'encouragement pour l'amélioration des races de chevaux en France*, les sept membres soussignés, s'étant rendus à la convocation faite par le secrétaire, considérant qu'une heure de plus s'est écoulée depuis celle fixée pour la réunion, qu'il y aurait de graves inconvénients à s'ajourner de nouveau à une époque plus éloignée », décident de se constituer immédiatement. Séance tenante ils discutent, rédigent et votent le règlement et les prix des premières courses fixées au mois de mai suivant.

Cette poignée de hardis sportsmen, d'origines, de fortunes et de conditions diverses — ils étaient douze, y compris les absents, parmi lesquels un Anglais, lord Seymour, un Russe, Anatole Demidoff, un Italien, Maxime Caccia, un Portugais, le chevalier Machado, un Français de vieille extraction, le comte de Cambis, engagé volontaire à 14 ans qui, de 1810 à 1815, avait pris part à toutes les campagnes, l'héritier d'un grand nom de l'Empire, le capitaine prince de La Moskowa, un marchand de bois, M. Rieussec, un banquier, Casimir Delamarre, un agriculteur, M. Fasquel, et trois adeptes émérites de l'équitation, MM. Ernest Le Roy, Charles Laffite et Denormandie; — ces innovateurs, qui affirmaient leur volonté de doter le pays « d'un nouvel élément de richesse », par le relèvement de races en décadence, et qui alignaient avec peine une somme de 11 500 francs pour les six prix de leur réunion de début, ne se doutaient pas sans doute qu'avant la fin du siècle il serait distribué annuellement, sur nos 311 hippodromes, plus de 12 millions et demi de francs en 4 000 courses de toute nature.

Ils ne pouvaient deviner, ni le prestige que la Société embryonnaire tirerait de son initiative, ni l'importance à venir du « turf », cet innocent *gàzon*, devenu vraiment un « tapis vert » et passionnant, comme tel, la foule d'aujourd'hui au même titre que le cirque ou l'arène les foules

antiques. Ils avaient pourtant, disent-ils dès le 16 mars 1834, « l'espérance fondée que les courses se propageront en France d'une manière considérable » et, dans un rapport net et substantiel, ils traçaient à leurs futurs collègues la voie dans laquelle ceux-ci devaient marcher pour favoriser la production de sujets d'élite.

A côté des membres qui s'occupaient, les uns d'adjoindre à l'association naissante un cercle, devenu cette maison éminemment confortable et recherchée qu'est le « Jockey-club » actuel, les autres de décréter le port d'un uniforme, pour les jours de courses, consistant en un frac olive à boutons d'or, auquel le seul M. Mackenzie-Grieves demeura jusqu'à sa mort fidèle; à côté de ceux qui s'attachaient ainsi à l'agrément ou au panache, il se forma très vite, dans le sein du comité, un noyau d'hommes d'expérience, ardents à l'œuvre entreprise, convaincus de son utilité.

Dans la rédaction du Code des courses, dans celle des programmes annuels, ils prirent modèle tout d'abord sur l'Angleterre; mais peu à peu, appliquant leurs propres idées, ils s'attachèrent, aux points de vue des distances à parcourir, des poids, de l'âge des chevaux admis sur la piste, et de la proportion des différentes épreuves suivant leur nature, à des méthodes assez différentes de celles pratiquées par nos voisins, et néanmoins si justes et si sages, que le Jockey-club britannique, recon

naissant aujourd'hui leur supériorité, a récemment décidé de modifier ses propres errements, en adoptant en quelque manière ceux qu'a préconisés depuis un demi-siècle notre grande Société française.

Si la phalange de nos pur-sang, chaque jour plus nombreuse et passée, de 40 chevaux seulement en 1834, à 200 en 1852, 460 en 1869, 900 en 1890 et près de 2 000 en 1898, est le principe originel du perfectionnement de l'espèce tout entière; si les courses sont le moyen, universellement admis parce qu'il est le seul certain, d'opérer, parmi cette bande déjà sélectionnée par la naissance, une sélection nouvelle par la valeur, la façon même dont les courses sont comprises et dirigées par leurs organisateurs exerce une influence vitale sur la qualité de la race pure.

Les trois livres de plomb qu'avait en poche le prince d'Harcourt en 1661, pour peser autant que son adversaire, étaient le fondement des systèmes appliqués de nos jours : tantôt les chevaux concurrents doivent porter des poids semblables, ou, suivant leurs âges, des poids plus ou moins forts, afin que, leurs chances étant égales, ils ne doivent le prix qu'à leur seul mérite. Tantôt les gagnants des épreuves antérieures sont astreints à des surcharges, ou, s'il s'agit d'un « handicap », les poids sont hiérarchisés de manière à annihiler les différences de valeur qui existent entre les

rivaux. Aux profanes, il semble assez extraordinaire qu'un ou deux kilos de plus ou de moins sur le dos suffisent à équilibrer, ou même à intervertir, les chances de deux chevaux et qu'il n'y ait pas, entre le meilleur sujet et le moins bon, plus de 12 à 15 kilos d'écart.

Une pareille délicatesse chez des animaux aussi nerveux, aussi énergiques, passerait pour invraisemblable si elle n'était journellement confirmée par l'expérience : c'est qu'un fardeau est plus ou moins sensible suivant la façon dont on le porte. Le débardeur soutient avec peine, à bras tendu, la cinquantième partie de ce qu'il porte aisément sur ses épaules; par le galop de course la masse du cheval est projetée sur ses membres antérieurs : à cette allure, le poids, au lieu d'être réparti comme au pas ou au trot sur tout le corps, se fait sentir presque exclusivement sur les jambes de devant, qui frappent d'autant plus fortement le sol. Il se multiplie, par le seul effort du coursier, selon le principe du levier qui centuple l'action du plateau dans une balance romaine.

C'est une tâche très épineuse que celle de régler, d'une manière souveraine, les charges respectives des chevaux engagés dans ce genre de courses. Le « handicapeur » de la Société d'encouragement, auquel incombe cette mission pour la France tout entière, est toujours un sportsman consommé. Le baron de Bizi, titulaire de ce poste jusqu'à ces der-

niers mois, avait débuté à 16 ans sur le turf, en courant à l'insu de sa famille, pendant les vacances, un cheval acheté avec ses économies. Il avait monté, « en plat » ou « en steeple », pendant 20 ans, puis élevé et fait courir des poulains qu'il entraînait lui-même.

Sur son bureau s'alignaient, en de longues boîtes, des fiches au nom de chaque cheval, méticuleusement tenues à jour, indiquant, pour toutes les courses où l'animal prenait part, la place qu'il avait obtenue et la façon dont il s'était comporté. Observation indispensable; car, si l'on traduit en kilos l'écart de distance qui sépare deux chevaux à l'arrivée, si l'on peut estimer par exemple une « longueur » à 4 ou 5 livres, c'est à la condition que l'effort des deux bêtes ait été le même. Il faut distinguer les « longueurs faciles », le gagnant qui a galopé durant tout le parcours à son aise — « par-dessus le lot », — dont le jockey atteint le poteau « pendu » sur sa monture et peut être considéré comme ayant « 15 livres dans la main »; c'est-à-dire susceptible de porter 15 livres de plus pour être efficacement concurrencé par le second.

Le procédé ordinaire de classement du handicapeur consiste à choisir un animal qui lui sert de pivot, pour l'appréciation, en plus ou en moins, de tous les autres. Quand la liste comprend jusqu'à 140 noms, comme à l'*Omnium*, la besogne est assez compliquée : certains chevaux y figurent qui n'ont

jamais lutté ensemble; on les ramène à un tiers équivalent. D'autres se sont battus à tour de rôle; il faut tenir compte de leur état au moment où ils se sont rencontrés. Tel, gros et soufflant comme un taureau, a fourni ce jour-là une piteuse carrière parce qu'il n'était pas « en condition »; il peut être bon dans le fond, on doit prendre garde de « le lâcher dans les poids ». Quelques-uns n'ont jamais paru sur la piste; on leur impose une bonne charge moyenne, pour ne pas encourager leurs maîtres à sortir brusquement des inconnus dans l'espérance de remporter le prix à la faveur d'un petit poids.

Afin d'obtenir, dans quelque handicap, un poids favorable qui leur assurera la victoire, certains propriétaires font courir leur cheval mollement, « à la gomme », dit-on, dans une succession d'épreuves en vue de le « déclasser »; système assez répandu en Angleterre, où l'on a plus de patience que chez nous pour attendre son jour de gain. Le handicapeur, qui s'attache toujours à suivre de l'œil pendant la course les derniers du peloton, pour savoir s'ils « courent droit », s'ils sont « désintéressés » ou simplement mauvais, a soin, dans le premier cas, de les marquer sur ses fiches d'un signe spécial.

Et si ceux-là semblent traités, dans la distribution des charges, beaucoup au-dessus de leur mérite apparent, si le propriétaire réclame contre cette injustice, il lui sera répondu, non sans ironie :

« Mais vous vous trompez, cher monsieur, votre cheval est beaucoup meilleur que vous ne pensez, il court très bien quand il veut; j'ai une bonne lorgnette, je vous la prêterai si vous voulez; tenez... croyez-moi, mettez votre jockey à la porte. »

Pour les chevaux, comme pour les hommes, la médiocrité c'est la majorité. Cette masse de produits ordinaires, issus souvent d'étalons célèbres, sont un poids mort pour les écuries. S'ils ne parvenaient pas à gagner quelque chose, les propriétaires perdraient courage et l'élevage, trop onéreux, se restreindrait. Les handicaps, récompense de consolation, ont ainsi leur raison d'être au même titre que les « prix à réclamer ». Ici le programme stipule que le vainqueur sera à vendre pour une somme fixée d'avance, assez modique; il écarte par là même les chevaux de haute qualité. Nul propriétaire ne risque, pour gagner un maigre prix, de se voir enlever, un quart d'heure après la course, un sujet de valeur.

Mais l'on ne saurait multiplier les handicaps et les « prix à réclamer », sans exagérer les dédommagements accordés aux bêtes médiocres. Ce fut ce qui arriva lorsque, le goût des courses s'étant assez répandu pour permettre de compter sur une bonne recette, il se trouva des entrepreneurs disposés à en faire l'objet d'une industrie. Les hippodromes fondés depuis 1880 aux environs de Paris, les « subur bains », comme on les nomma, étaient

une opération de ce genre, avantageuse pour les actionnaires, auxquels il fut distribué 100 pour 100 de dividende, mais beaucoup moins profitable aux chevaux, passés à l'état de simples comparses qu'on tâchait de rétribuer aussi peu que possible.

Tandis que les organisateurs de ces réunions empochaient un bénéfice de 650 000 francs, les prix distribués par eux, en courses plates, ne leur coûtaient pas plus de 30 000 francs nets; parce qu'ils trouvaient moyen de rentrer dans les sommes qu'en apparence ils déboursaient.

Les procédés employés — profit sur la vente des chevaux réclamés, retenues sur le coût des engagements — étaient à coup sûr très légitimes, mais ils eussent abouti à enlever au sport hippique, en se généralisant, tout caractère d'utilité : sur 94 courses, organisées par ces sociétés, on comptait 64 prix à réclamer, et 24 handicaps, contre 6 épreuves seulement réservées aux chevaux d'un mérite réel. Aux critiques et aux protestations, qu'un pareil système ne pouvait manquer de soulever de la part des hommes compétents, les promoteurs de Maisons-Laffite, Saint-Ouen, la Marche ou le Vésinet, répondirent qu'ils avaient fait des frais pour leurs terrains et leurs tribunes; que le public ne se contentait plus des estrades de comice agricole, bâchées de toile, qui lui suffisaient en 1840, et que nul n'oserait plus offrir aux chevaux des pistes comme celles du Champ-de-Mars ou de Satory.

La Société d'encouragement ne se paya pas de ces insidieux prétextes. Elle édicta que tout animal, ayant couru dans une réunion où le Code des courses n'est pas en vigueur, serait « disqualifié », exclu de la totalité des hippodromes français qui ont adhéré à ce Code. Les sociétés, ainsi mises à l'index, n'auraient pas tardé à se voir délaissées par toutes les écuries sérieuses; elles se soumirent et acceptèrent les règles promulguées par leur aînée, dans l'intérêt de l'élevage national.

Il se pourrait qu'en scrutant avec quelque rigueur le budget des anciens « suburbains », aujourd'hui syndiqués en « Société sportive d'encouragement », on demeurât surpris de l'élévation de certains traitements, alloués à des fonctions d'une utilité problématique, rappelant un peu celle d' « inspecteur du gaz dans une riche famille parisienne » dont une opérette d'autrefois faisait mention. Le taux de certaines locations semblerait excessif aussi à l'œil d'un appréciateur trop sévère. Mais le principe est sauf et les administrations ainsi attaquées ne se feraient pas faute d'insinuer que leur gestion n'est pas seule critiquable et que telle société de premier ordre, comme celle des steeple-chases de France, ne fut pas, au temps de la monarchie du prince de Sagan, à l'abri du reproche de prodigalité. Les inspecteurs des finances trouvèrent, dans ce dernier budget, des chapitres qui les étonnèrent, eux, que la vérification des comptes

de l'État a dès longtemps blasés sur les magnificences du coulage.

Ils remarquèrent par exemple que les programmes, le bulletin officiel et le calendrier des courses — toute compensation opérée entre le coût de leur impression et le produit de leur vente — procuraient à Longchamp une recette de 58 000 francs et de 5 000 francs seulement à Auteuil, bien que l'affluence annuelle du public soit la même sur ces deux hippodromes. Quoi qu'il en soit de légères différences, résultant, à l'avantage de la Société d'encouragement, de ses règles d'une sévère économie, nos courses françaises ont toutes le caractère d'institutions désintéressées. Il n'en est pas du tout de même en Angleterre.

Chez nos voisins, sauf Newmarcket organisé par le Jockey-club et Ascot qui appartient à peu près à la Couronne, la plupart des réunions sont aux mains de spéculateurs et les actions sont souvent cotées très haut, témoin celles d'Epsom, de Sandon ou d'Alexandra-Park. Le total des prix décernés annuellement, *en plat*, dans la Grande-Bretagne, atteint 12 731 000 francs, contre 6 672 000 en France. Le chiffre des courses de cette catégorie y est de 1 921, tandis qu'il n'est chez nous que de 1 397. L'effectif des chevaux entraînés est du reste presque double : 3 571 l'an dernier, de l'autre côté du détroit, et 1 921 dans notre pays.

Si toutefois, malgré les progrès énormes que nous

avons réalisés depuis 30 ans, — en 1869, le nombre des courses était de 1 996 en Angleterre et de 360 seulement en France, — nous n'occupons encore, avec notre Grand Prix de 200 000 francs, que le second rang; laissant fort loin en arrière les grands prix de Berlin, Bade ou Cologne qui ne dépassent pas 125 000 francs, mais devancés par les Anglais qui distribuent trois prix de 250 000 francs chacun; il est juste de reconnaître que cet argent est, sur notre sol, fourni aux éleveurs par le public; tandis qu'il sort, dans le Royaume-Uni, de la poche même des propriétaires. Ceux-ci doivent, sous forme d' « entrées » qui coûtent parfois jusqu'à 12 000 francs par cheval, en fournir le montant. Lorsque le total de ces engagements n'atteint pas la valeur du prix, celui-ci risque de n'être pas couru, comme il est déjà arrivé pour l'Éclipse-stake de 10 000 souverains.

Est-ce à ce régime que l'on doit attribuer la différence de caractère des courses anglaises et françaises? En Angleterre, les handicaps et les prix à réclamer, autrement dit les épreuves destinées aux chevaux d'un mérite secondaire, représentent 50 pour 100 de la masse des sommes distribuées; en France, 28 pour 100 seulement. Les courses pour chevaux de deux ans, qui ne dépassent pas ici 12 pour 100 des prix, absorbent en Angleterre 29 pour 100 du total; quoique la meilleure race soit celle que l'on peut faire travailler de bonne

heure, et que le cheval de sang soit en effet plus précoce qu'aucun autre, les sportsmen anglais reconnaissent aujourd'hui le danger d'exagérer ces courses, où prennent part des animaux trop jeunes dont les os sont incomplètement formés.

Ils ont également senti l'inconvénient des courtes distances, dont l'abus a pour résultat de « briser le cœur » des bêtes, que l'on doit précipiter dans leur train. Or, sur les hippodromes britanniques, près de moitié des courses — 822 — sont inférieures à 1 200 mètres, et 85 pour 100 sont au-dessous de *1 600 mètres*, tandis que 30 pour 100 seulement de nos épreuves françaises sont d'une longueur inférieure à *2 000 mètres*.

III

Entraîneurs et jockeys.

Le dressage et l'entraînement. — Pratiques naguère mystérieuses. — Purgations et suées. — Le *stud-groom*. — La toilette des chevaux. — L'art de les nourrir. — Chantilly; le gazon des Aigles. — Les deux promenades. — Les *lads*. — Entraîneurs publics et particuliers. — Le respect britannique. — Les entraîneurs français. — *Canter* et essai. — Le cheval *affûté*. — Quinze courses par an. — Les « apprentis jockeys ». — Le « sentiment du train ». — Tarif des montes. — Tom Barker, Dame aux Camélias du turf. — Les fines cravaches; Tom Lane, vainqueur dans sept grands prix. — La taille des jockeys. — Poids légers et poids lourds. — Le « valet des jockeys » et le costume. — La manière de monter; Sloane. — La volupté de la piste. — Quatre livres « à tirer », diète et hammam. — Comment un jockey compose sa course. — Les ruses de l'arrivée.

Pour être capable d'accomplir la besogne à laquelle on le destine, le « yearling » — poulain de 12 à 15 mois — est envoyé, en septembre, du haras au dressage qui dure jusqu'au milieu de décembre. Au printemps, commence l' « entraînement ». Cet art, qui consiste à amener le jeune cheval, par une pente insensible, de l'état naturel à la condition

artificielle où il développera ses qualités latentes, semblait, il y a un demi-siècle, fait de pratiques mystérieuses et de médecines secrètes, si l'on consulte les traités parus, comme celui d'Eugène Gayot, en 1839.

Il est aujourd'hui plus rationnel; les purgations, les suées, les galops sous de triples couvertures continuent à faire partie de la préparation du coursier; mais les entraîneurs s'accordent à dire qu'il n'existe pas de règle fixe et que chaque bête doit être traitée selon sa nature. Le cheval et l'homme qui le panse doivent se plaire; le bon « stud-groom » — chef d'écurie — ne néglige pas ce détail : telle jument délicate et peureuse refusait de se laisser approcher dans son box par aucun palefrenier. Count, qui l'avait en pension, se dit : « C'est une bête timide, je lui donnerai un homme *innocent.* » On en charge un petit gamin; elle sent un faible comme elle et se laisse faire.

La toilette est longue en effet; les soins dont le pur-sang est l'objet, depuis la crinière jusqu'aux sabots minutieusement grattés sur une serviette, rappellent ceux d'une petite maîtresse aux mains d'une adroite fille de chambre. Aussi le service de deux quadrupèdes suffit-il à occuper entièrement la journée d'un homme. Plus les chevaux se fatiguent, moins ils ont faim; au lieu de 18 litres d'avoine en hiver, saison du repos, ils n'en absorbent que 12 litres durant la période d'exercice;

encore a-t-on soin, pour conserver leur appétit, de les tenir toujours un peu en dessous de ce qu'ils peuvent manger. Cette avoine, mélangée de carottes et de jeune trèfle, est d'ailleurs renouvelée fréquemment. Pour qu'ils aient toujours une assiette propre, on enlève le grain qu'ils laissent dans leur mangeoire et l'on donne ces restes à des bêtes communes, comme on porte à l'office la desserte de la table des maîtres.

Chantilly est, depuis l'origine, le centre de l'entraînement : une population de plusieurs milliers de personnes n'y vit que pour et par les courses; 1 600 chevaux, presque tous destinés « au plat » — les chevaux d'obstacles sont groupés à Maisons-Laffite au nombre d'environ 700 — y étaient domiciliés, ce printemps, chez 51 entraîneurs et payaient l'abonnement exigé pour être admis à galoper, soit dans les allées du bois que l'Institut loue à la Société d'encouragement, soit sur le gazon des Aigles, où la piste droite de 1 100 mètres, l'une des plus belles du monde, est coupée, roulée, entretenue comme un lawn-tenis, où les mottes de terre, soulevées par le passage de cette cavalerie unique, sont remises en place chaque jour.

La première promenade commence à 4 heures du matin durant les chaleurs; il faut terminer la seconde avant que le soleil ait éveillé les mouches, qui agaceraient le cheval. En longues files arrivent au pas des escouades d'animaux, portant des noms,

les uns déjà illustres, les autres inconnus encore, mais qui seront clamés l'an prochain avec enthousiasme, ou murmurés à l'oreille par un donneur de « tuyaux », ou discutés avec angoisse autour de 10 000 foyers de parieurs, lesquels briseront une fois de plus, à leur sujet, le pot au lait de Perrette.

Ici, en négligé du matin, dans l'air vif et parfumé de la forêt, montures et cavaliers paraissent tout à fait étrangers à ces préoccupations. Ces derniers — les « lads » — sont pour la plupart de jeunes enfants, recrutés en Angleterre par la voie des annonces; cédés par leur famille à l'entraîneur pour une durée de cinq ans. Nourris et logés, ils gagnent 20 francs par mois la première année et ne servent pas à grand'chose; la seconde ils commencent à galoper; leur ambition est de devenir jockeys. S'ils y arrivent, au bout de trois ans, ils rapportent largement aux patrons, à qui ils doivent verser jusqu'à la fin des cinq années, la moitié de leurs honoraires.

L'entraîneur reçoit d'autre part, de la main du propriétaire, 10 pour 100 sur le montant des prix remportés par les chevaux qu'il prépare. C'est le plus clair de ses profits. Il gagne peu de chose sur les 7 à 8 francs qui lui sont payés, par tête et par jour, pour l'entretien de ses pensionnaires appartenant à divers maîtres. Les grandes écuries — une trentaine de chevaux au moins — ont chacune leur entraîneur particulier, gentleman aisé, parfois à la

tête de 700 000 ou 800 000 francs de capital, qui garde néanmoins, comme un tenancier d'outre-Manche, le respect seigneurial de l'aristocratique Angleterre, et tient à honneur de faire servir à table son propriétaire par ses propres filles, d'élégantes demoiselles, lorsque celui-ci accepte par hasard à déjeuner.

Longtemps les entraîneurs furent tous anglais; ils formaient une colonie qu'unissaient les liens du sang — les Carter, à Chantilly, sont une véritable tribu, — fidèle à son régime alimentaire, à sa langue et à sa foi. Un clergyman pour l'*église* officielle, un ministre pour la *chapelle* dissidente, satisfont les besoins religieux. Cependant la superstition de nos hommes de sport pour les méthodes hippiques de la Grande-Bretagne est battue en brèche. Un Français du meilleur monde dirige avec succès l'écurie Rothschild et plusieurs de nos compatriotes, M. Guinebert, entre autres, ont fait gagner, dans le steeple, des sommes considérables aux chevaux qu'on leur a confiés.

La « sortie » quotidienne consiste en un galop préparatoire — le « canter » — suivi d'un « essai » de 2 000 à 2 500 mètres, que l'animal doit effectuer en donnant tous ses moyens. A cette répétition, où se glissent peu d'intrus, le propriétaire assiste le mardi et le samedi surtout; il se rend compte des engagements qu'il convient de faire, des progrès de l'un qui montre son ambition, sa « volonté », par

la façon seule dont il pose ses jambes, du déclin d'un autre qui prend, en vieillissant, le dégoût de son métier ou devient méchant à mesure que son sexe parle. Lorsqu'on approche du jour attendu, que le cheval est mis au point, « affûté », de peur de dépasser le but en le fatiguant, la durée du travail diminue.

Le nombre maximum de courses *sérieuses* que l'on peut demander à un cheval de plat est d'une quinzaine par an. La veille ou le matin de l'épreuve, l'animal est arrivé au pesage, où il attend, avec un quart de seau d'eau et 4 litres d'avoine dans l'estomac, son entrée en scène. Rien qu'à les voir paraître sur la piste, les uns l'œil vif, les autres la figure résignée, le professionnel devine ceux qui manquent de conviction et ne « s'emploieront » pas.

Mais ici intervient l'action personnelle des jockeys. Ils sont environ 115 investis du titre qui leur donne droit de monter dans les grands hippodromes, plus 70 « apprentis-jockeys » n'ayant pas encore gagné les dix courses nécessaires pour être admis à la licence. Leur âge varie de 15 à 35 ans, bien qu'on en cite quelques-uns qui soient restés en exercice jusqu'à plus de 50 ans. Il faut une vocation spéciale. Ce n'est rien d'être bon écuyer; beaucoup de lads, excellents à la « promenade », sont incapables de monter en course. Non qu'ils se laissent distraire ou intimider, comme il arrive à tous les acteurs les premières fois qu'ils affrontent les

regards du public; l'habitude efface cette appréhension.

Mais le difficile est d'acquérir le « sentiment du train », de savoir si l'on va vite ou doucement. Rien ne semble plus simple, cependant beaucoup de jockeys ne peuvent jamais s'en bien rendre compte. Ils végètent avec le salaire des montes sans éclat, réglementairement tarifées à 60 francs, et à 120 francs en cas de gain. Quant à l'élite, à la douzaine de « fines cravaches » qui se font de 30 000 à 40 000 francs par an, voire 60 000 francs en Angleterre, leur supériorité réside dans la tête plus que dans les mains, dans l'esprit d'à-propos qui leur fait mener une course. Ceux-là, si la force physique leur manque, savent y suppléer par l'adresse, comme ce fameux Tom Barker, que peu de rivaux ont approché. Adoré des parieurs, choyé des demi-mondaines parmi lesquelles il fit des passions, ce jockey romantique, poitrinaire déjà avancé, véritable Dame aux Camélias du turf, courut jusqu'au dernier souffle. On lui faisait respirer des sels à l'arrivée; on le descendait de cheval avec autant d'égards que l'on en devait mettre à sortir le maréchal de Saxe de sa légendaire petite voiture.

Ces grands jockeys, lorsqu'ils sont économes, — ce n'est pas souvent leur qualité maîtresse, — parviennent à la fortune. Le plus renommé peut-être de ceux qui montent aujourd'hui, Tom Lane, qui,

dans une seule année gagna 110 courses et fut sept fois vainqueur dans le Grand Prix de Paris, débuta en 1875, à douze ans, dans un « nursery-handicap » réservé aux chevaux de deux ans. Il était si ému qu'en arrivant premier, d'une encolure, il ne s'aperçut même pas de son succès. Maintenant, dans son cottage confortable, entre ses babys folâtrant sur des fauteuils de peluche, sa fille aînée jouant des valses au piano et sa jeune femme, à silhouette de keepsake, qui ne met presque jamais les pieds aux courses; dans son bureau méthodique, garni de cartons soigneusement étiquetés, Lane ressemble plutôt à un rentier quelconque, touchant à la « local gentry », qu'à une de ces faces dures et mortes de vieil enfant desséché que coiffent sur la piste les toques de satin multicolores.

La figure indéfinissable, en parchemin rissolé, particulière aux jockeys, provient-elle des alternances du vent brutal, qui leur coupe le visage, avec les bains de vapeur qui le font bouillir? Il est certain que le régime doit être pour quelque chose dans cet extérieur. L'obligation de ne pas excéder un poids donné interdit à peu près la profession aux individus de haute taille; le plus grand de la corporation, W. Prat, avec 1^{m}, 65, est regardé comme exceptionnel.

Aux charges légères — 40 à 50 kilos — les lads sont presque seuls capables d'être employés. Celles que l'on appelle « lourdes » — 50 à 56 kilos —

exigent déjà des hommes passablement minces. D'autant plus que la selle et les étriers — un kilo et demi environ — comptent dans le calcul; ainsi que la martingale, dont le supplément est insignifiant du reste et que plusieurs jockeys considèrent, quand elle est bien réglée, comme d'une aide considérable, en leur donnant un point d'appui pour diriger le cheval sans déranger son allure; chose capitale, parce qu'une fois l'animal « dans son action », il ne doit être troublé par quoi que ce soit. La cravache, pour prévenir les fraudes, n'est pas admise dans la balance; il serait trop tentant de se peser avec une cravache à pomme de plomb et d'en prendre une autre pour courir.

Comme vêtement, l'indispensable : une casaque de quelques grammes, des bas et une chemise de soie, une culotte de toile et des bottes très fines. Le « valet des jockeys », chef de leur vestiaire, est présent, avec ses garçons, au pesage de tous les hippodromes; il entretient et transporte pour ses clients les costumes qui leur appartiennent, dont il les aide à se revêtir. De sorte que le jockey, allant aux courses sans savoir s'il montera, a toujours sous la main de quoi s'équiper, si toutefois il est suffisamment délesté pour remplir les conditions du programme; cette légèreté inexorable est la préoccupation constante du métier. En été, une longue marche en plein soleil, avec deux « complets » de flanelle l'un sur l'autre,

procure la transpiration nécessaire; dans les fraîches journées de printemps il n'est d'efficace que le hammam et la diète. Du jeudi au dimanche tel homme doit perdre dix livres. Dans l'après-midi du samedi débarque, de la gare du Nord, une bande de jockeys qui ont trois ou quatre livres « à tirer » et vont tranquillement prendre leur bain turc. S'il le faut, ils ne mangeront pas jusqu'au lendemain après la course; et ne pas manger n'est rien, disent-ils, « l'ennuyeux est de ne pas boire ». Aussi, pour ne pas aiguiser la soif, s'abstiennent-ils aussi de fumer.

Il est différentes manières de monter, comme il est diverses façons de jouer du piano, même parmi les virtuoses. L'Américain Sloane, très en faveur en Angleterre et qui courut l'an dernier à Paris, dans le prix du Conseil municipal, en a inauguré une nouvelle, dont il obtient, au dire de certains, des résultats surprenants. Plié en deux, les pieds en avant, horizontaux à l'encolure, il touche presque la tête de sa monture avec la sienne propre et, se tenant seulement par les rênes, exerce par les étriers une sorte de traction sur l'animal qui, moins gêné dans sa marche, fend l'air avec plus d'aisance.

Il n'est pas, au dire des gentlemen qui en ont tâté, de volupté plus grande que de monter en course, de balayer, de cingler en ouragan la brise, à une vitesse coupant la respiration de qui ne serait

pas entraîné. Chacun, dans sa vie, suivant ses occupations et ses facultés, a connu des moments où il s'est senti élevé au-dessus de lui-même, où, touché d'une étincelle, parcouru d'une secousse électrique, il lui semblait qu'il allait changer d'âme, que son moi s'élargissait, devenait capable de tentatives gigantesques ou d'intelligence surhumaine des choses. Ce sont moments de grandeur et de vision. Ils passent comme l'éclair; le rideau soulevé retombe, le ciel se recouvre, c'est fini; l'être se replonge dans l'ignoble vulgarité de la vie. Ce ressort mystérieux que la contemplation d'un tableau, l'audition d'une musique, l'orgie de la pensée solitaire, fait jouer ainsi en certaines natures, d'autres en éprouvent l'effet par l'ivresse du mouvement physique, doublée de l'espérance, du formel *vouloir* de dépasser ses émules.

Cette poésie de l'hippodrome hante fort peu l'esprit du jockey expérimenté. Celui-là s'est d'abord efforcé de « composer sa course » la veille, en lisant son programme sous sa lampe, suivant la capacité ou les défauts de son cheval, suivant ce qu'il sait de ses rivaux partants, et aussi suivant la qualité probable de la piste ou la longueur de la distance. Selon qu'il aura entre les jambes une bête de « fond » ou de « train » il tâchera d'avoir une course lente ou rapide.

Souvent il manque par avance de données positives, les gens d'écurie sont entre eux assez méfiants

et fort peu bavards, ou bien toute initiative lui est interdite : il devra « monter aux ordres », d'après les instructions du propriétaire. Il se rabat alors, pour augmenter ses chances, sur les trucs usuels; tâche de faire prendre, à un concurrent chaud comme braise, plusieurs faux-départs qui l'esquintent avant la course; lasse, à force d'indiscipline, le starter auquel il arrache un départ avantageux pour lui-même. Est-il en tête et menacé d'être battu : il laisse volontairement le long de la corde un petit espace où va s'engager le cheval qui le suit; puis se rapprochant de façon à barrer le chemin il oblige son rival à changer son action, ce qui suffit à le faire perdre. Sait-il au contraire que l'animal, qui le devance d'une demi-longueur, montre toujours à l'arrivée, en présence des cris et des chapeaux en branle, une seconde d'hésitation pendant laquelle il ralentit imperceptiblement son galop et semble attendre son camarade : c'est le moment à choisir pour donner un « coup de main » et voler la victoire devant le poteau.

Et toutes ces petites ruses ou combinaisons, qui exigent de la présence d'esprit, doivent se faire à une allure deux fois plus vite que celle des charges de cavalerie, effectuées à raison de 460 mètres par minute en France et de 540 mètres en Allemagne; pendant que les bêtes affolées, filant comme des express, se poussent et font voler des cailloux et de la terre aux yeux de leurs cavaliers.

IV

Les propriétaires et l'élevage.

L'écurie de courses, presque toujours un luxe, parfois une situation sociale. — Un journal politique au lieu d'une charge de cour. — Une chasse bien entretenue au lieu d'une présidence au Parlement. — Les bénéfices d'industries lucratives viennent en aide à l'amélioration de la race chevaline. — Liste des possesseurs d'écuries, fertile en contrastes. — Propriétaires compétents et appliqués. — Très peu s'enrichissent. — MM. de Brémond, Lupin, le baron Finot. — L'écurie Delamarre et Boïard. — Deux millions de déficit annuel. — Un étalon de 750 000 francs. — Achats de yearlings. — Surprises, bonnes et mauvaises, de l'élevage. — Mystère des « lois » de l'hérédité, pour les bêtes et pour les hommes. — Le cheval Fou-Rire et la jument Plaisanterie.

Je n'étonnerai personne en disant que le pur amour des chevaux n'est pas le seul mobile qui détermine quelques-uns de nos contemporains à faire courir. Ce n'est pas non plus le désir du gain qui les y pousse, car chacun sait que l'on ne s'y enrichit point. Sauf deux ou trois exemples d'hommes exceptionnellement entendus et appliqués, favorisés en outre à leurs débuts par d'heureuses

chances, les petits propriétaires perdent assez régulièrement leur argent et les gros alignent avec peine leur budget; encore est-ce à condition de ne pas faire trop largement les choses. Mais, pour la plupart, l'écurie de courses est un luxe et, pour plusieurs, une situation sociale. Notre passion naturelle de paraître et de nous grandir dans l'opinion demeure la même en tous les siècles bien qu'elle change de forme. Tel, qui eût acheté sous Louis XV une charge de cour ou un régiment, acquiert maintenant, par une voie semblable, un journal politique ou une circonscription électorale. Tel, pour obtenir un état dans le monde, se fût payé une présidence au parlement, un « office » notable en quelque compagnie souveraine, qui arrive de nos jours à un résultat identique en entretenant des chasses précieuses, où les perdreaux volent jusqu'à fin novembre.

Et cela est très bon; puisque, sans ces tirés, les gens modestes, en ce temps d'agriculture intensive, ne mangeraient plus de gibier, et, sans ces députés opulents, le capital ne serait peut-être plus représenté au Corps législatif. Ainsi, comme il était du meilleur ton pour les seigneurs et les financiers de pensionner jadis des artistes et des poètes, voire des « gens de lettres *domestiques* », qui rédigeaient leurs billets « dans les desseins de galanterie qu'ils pouvaient avoir », ou leur suggéraient « le jugement à faire des ouvrages du moment »; de même

aujourd'hui, pour des personnes riches, est-ce une occasion honorable de publicité, de relations et d'importance que de posséder, sur le turf, des « favoris » exaltant leurs couleurs. Et cela encore est très bon : puisque les littérateurs, devenus fiers, se soucieraient peu d'envoyer chaque soir « quérir leur chandelle » à l'hôtel de leur protecteur, ainsi que plus d'un faisait bonnement, il y a 200 ans; puisque les écrivains, auxquels le public donne de quoi vivre, ne sont plus dans le cas d'être subventionnés par des particuliers, tandis que les pur-sang en ont besoin, il est très heureux, pour l'amélioration de la race chevaline, que l'industrie des courses soit une mode élégante, puisqu'elle n'est pas encore une affaire lucrative.

Grâce à cette heureuse circonstance, les bénéfices réalisés dans des industries prospères, dans celles du sucre ou du chocolat, du fer ou de la parfumerie, des eaux-de-vie ou du champagne, l'argent gagné dans des magasins de nouveautés ou de grandes banques, même dans des banques de Trente-et-Quarante, vient, par les mains des fils ou des gendres de ceux qui l'ont originairement amassé, en aide à une branche agricole, très nécessaire à la nation.

C'est dire que la liste des possesseurs d'écuries est fertile en contrastes : les Français y dominent; mais il s'y trouve des Belges, des Grecs, des Russes, des Américains; de très vieux noms et des noms

tout battant neuf; des gens de qualité et de charmantes jeunes filles, appartenant à la catégorie de celles que le moyen âge appelait des « femmes amoureuses » et le XVIIe siècle des « mignonnes ». C'est dire aussi que les détenteurs de chevaux de courses ne sont pas tous également connaisseurs. Il en est de même à l'étranger : en Angleterre, un fabricant de meubles renommé, sportman fort novice, passait la revue de ses poulains; devant l'un d'eux, en train d'absorber son avoine, il témoigna son admiration au stud-groom qui observa : « Oh! cet animal paraît encore bien plus beau quand il est *étendu*. — Eh bien! répliqua le maître, *étendez-le* donc tout de suite. »

Il y a, par contre, nombre de propriétaires qui surveillent leur entraînement et leur élevage avec autant de compétence que d'attention. Il y en a parmi les jeunes, témoin M. J. de Brémond, le héros du sport en ces dernières années comme parmi les doyens ou les disparus, tels que MM. Delamarre, le comte de Berteux, A. Lupin, le baron Finot. Un de ces dilettantes, M. Aumont, se fit installer naguère une chambre dont le mur était mitoyen du box de son cheval Monarque. Par un judas qu'il ouvrait sans bruit, il pouvait s'assurer à toute heure, de nuit ou de jour, que son « crack » dormait d'un bon sommeil ou mangeait avec appétit.

Cependant, parmi les plus avisés, on n'en cite

que deux ou trois qui, depuis un demi-siècle, aient fait fortune; et cette fortune même est, comme il arrive toujours, très exagérée par le bruit public. Pour ne parler que des morts, M. Lupin a conduit avec bonheur, de 1840 à 1890, une écurie notable : son bénéfice de 50 années, pendant lesquelles ses dépenses et ses recettes s'étaient seulement équilibrées, consista dans le produit de ses ventes qui atteignirent 1 200 000 francs au moment où il cessa de faire courir. Inutile de dire que l'économie de la gestion joue un rôle dans les produits éventuels : chez le baron Finot, où le personnel est réduit au minimum, où tout le monde, depuis les jardiniers jusqu'aux bouviers, sait donner des soins aux pur-sang, ils coûtent moins cher à élever que là où l'escouade des palefreniers et des lads, grassement appointés, ne manque pas de loisirs.

La sagacité la plus éveillée ne saurait du reste suppléer au hasard : l'écurie bien connue, dont M. Delamarre est le chef et le principal intéressé, profita des victoires de Boïard, en 1874, pour rembourser à ses associés leurs mises premières; mais, depuis vingt-cinq ans, elle n'a réussi qu'à se maintenir, sans distribuer aucun dividende; tandis que les écuries Ephrussi et Soubeyran, plus favorisées par le sort, se soldèrent régulièrement en gain. Parfois il faut supporter 3 ou 4 mauvaises années de suite ; une cinquième vous récompense. Les gros capitaux résistent, les petits sombrent.

Les engagements onéreux et inutiles, les voyages, la « casse » des yearlings au cours du travail préparatoire, font, avec l'entretien normal, monter à 6 000 francs le coût d'un animal à l'entraînement. Le budget global des propriétaires se serait donc élevé à 12 millions de francs, en 1898, pour 2 000 chevaux de plat auxquels ont été répartis 6 millions de prix. Il se trouverait donc en perte de 6 millions, s'il n'avait, pour atténuer ce déficit et le réduire à 2 000 000 ou 2 500 000 francs environ, le produit des saillies et des ventes. Chapitre si important que, sans lui, certaines écuries ne pourraient subsister ; la valeur des bêtes aliénées y étant souvent double de celle des prix remportés en course.

Le cheval le plus cher dont les annales du turf ait gardé le souvenir fut Ormonde, cédé vers 1892 par le duc de Westminster pour 750 000 francs. Ce coursier mémorable, avant de quitter le sol britannique pour les États-Unis, eut l'honneur d'être présenté à la Reine à Windsor. Nous voilà loin du chiffre — en son temps fort copieux — de 180 000 francs payés pour Gladiateur. Blair-Athol, dans des enchères où l'agent du gouvernement prussien le poussa jusqu'à 287 000 francs, fut adjugé 300 000. Plus récemment l'Allemagne achetait l'étalon français Gouverneur pour 250 000 francs, et le prix de 150 000 francs, payé cette année pour Rueil par notre administration des Haras, semble presque ordinaire.

La rareté des bonnes juments, qui se cotent aussi très haut et qui, comme les tableaux de maître, ne se trouvent pas aisément sur le marché, fait que nombre de propriétaires se remontent chaque année aux ventes de *yearlings*, qui ont atteint 1 500 000 francs en 1898. Mais bien des sujets ne se révèlent qu'assez tard; l'illustre Éclipse fut vendu à 2 ans par le duc de Cumberland, chez lequel il était né, parce qu'il n'annonçait aucune qualité remarquable. L'espèce chevaline a son âge ingrat; la bête mesquine et disgraciée, qui va fleurir, peut se transformer en un cheval brillant et vivace; et il est aussi malaisé de reconnaître les futurs vainqueurs, parmi les poulains de 14 mois, que de discerner les jolies femmes de l'avenir parmi des fillettes de 8 ans. C'est ce qui engage les principales écuries à former leurs propres haras, quitte à en renouveler le sang lorsqu'elles n'obtiennent que des produits médiocres.

L'élevage en effet a ses surprises, bonnes et mauvaises; c'est une alchimie d'un nouveau genre. On ne saura jamais sans doute fabriquer un cheval de cœur, pas plus qu'on ne saurait fabriquer un homme de talent. Il y a beau temps que Platon, dans sa *République*, recommandait la sélection humaine en éliminant les mauvais produits; je ne sache pas qu'on l'ait essayée nulle part. Elle serait d'ailleurs plus difficile pour les gens que pour les bêtes : le reproducteur que nous sommes ne mène

pas la vie saine de l'étalon; il excède volontiers ses forces, pour le plaisir ou pour le travail. Puis la poulinière, que nul mâle ne peut couvrir sans la permission du maître, n'est susceptible d'aucune infidélité.

Mais, pour les bêtes comme pour les gens, ce qu'on nomme « lois » de l'hérédité est fait d'autant d'exceptions que de règles; chaque être résulte d'une combinaison nouvelle de mille êtres défunts, d'un amalgame d'éléments connus, diversifiés à l'infini; ainsi que les airs, toujours nouveaux, faits avec des notes toujours pareilles. Parmi les hommes, la profession, l'époque, le milieu social font pousser en vertus des vices atténués — barbarie devenue courage, — ou se gâter en vices des qualités tournées à l'aigre — prudence devenue faiblesse. — L'orgueil crée l'ambition, qui est utile; l'ambition engendre la volonté, qui est excellente; et la volonté dégénère à la fin en stupide entêtement. Ce qui allait être simplement l'audace sera, avec un grain de raison en plus ou en moins, ou l'héroïsme ou la folie. Le même instinct sexuel, suivant les doses d'intelligence et de sensibilité auxquelles il sera associé, donnera naissance, tantôt aux transports de l'amour, tantôt à l'abrutissement et tantôt à quelque état moyen entre ces deux extrêmes.

De cette cuisine, où se confectionnent les individus, le secret nous échappe, pour les animaux

non moins que pour nous. Nous ne connaissons pas le microbe de cette fermentation des races, par laquelle d'un degré à l'autre, d'une génération à la suivante, les facultés s'améliorent ou se corrompent, évoluant de l'effort à l'usage, de l'usage à l'abus, de l'abus à l'usure; sans qu'il y ait trace d'ailleurs ni d'une règle, ni d'un *processus* analogue à celui du règne végétal, où, du bouton sort la fleur, puis vient le fruit et enfin la pourriture. Notre âme est comme une maison où des meubles hétéroclites ont été déposés par une suite d'héritages, raccommodés et recombinés suivant les modes et les goûts des habitants qui nous ont précédés.

Pour les chevaux de courses, la collaboration de tant de sangs vérifiés ne devrait pas aboutir à des filiations contradictoires; pourtant ils s'annihilent quelquefois, au lieu de s'unir et de s'additionner. Parfois aussi, comme chez les humains, le germe immédiat est dominé ou anéanti par de vieux levains qui ressuscitent. Ces phénomènes ne sont pas très rares dans la chronique des haras. La mère de Boïard, la Bossue, n'a rien produit de bon, ni avant ni après lui, et Boïard lui-même, comme Gladiateur, n'a pas eu de descendance méritoire.

Un éleveur qui n'avait eu jusqu'alors aucune chance, fait saillir par un étalon dédaigné, Palais-Royal, vendu 1 000 francs comme yearling de rebut à un vétérinaire du voisinage, une pouliche

dont l'apparition sur le turf n'avait été couronnée d'aucun succès, et, de ces quadrupèdes inconnus, il obtient le cheval Fou-Rire, qui fournit actuellement la plus brillante carrière. La fameuse jument Plaisanterie, qui gagna tous les prix qu'elle disputa, enleva dans la même année, en Angleterre, le Cesarewich et le Cambridgeshire, où un pari de 10 000 francs en rapporta 600 000 à son propriétaire, Th. Carter, avait été acquise par ce dernier, de compte à demi avec un pharmacien, moyennant 750 francs, aux enchères publiques.

V

Steeple-chases, demi-sang et haras.

Les anciennes « courses au clocher ». — L'hippodrome de Baden. — Les accidents en plat et en steeple. — Chutes invraisemblables. — Les morts ignorées. — La mare d'Auteuil. — Le côté « spectacle ». — Primes aux éleveurs. — Prix décernés en province. — Le succès des steeple-chases facilite la vente des chevaux de plat. — Progrès des cavaliers. — Le sang-froid dans la vitesse. — Courses militaires en France et en Allemagne. — Les prix en objets d'art ou en espèces. — Qu'est-ce qu'un cheval de demi-sang? — Intérêt restreint de la classification. — Les faux demi-sang; procédés en usage pour les déguiser. — Courses au trot. — Les trotteurs et leurs adversaires. — Vincennes et Neuilly-Levallois. — L'administration des haras. — Diffusion du pur-sang dans l'espèce chevaline. — L'anglais, l'arabe et l'anglo-arabe. — Prix des étalons. — Haras étrangers.

Si les courses plates, prises en bloc, semblent une médiocre spéculation pour les éleveurs, il n'en va pas de même des steeple-chases, assez riches pour décerner des prix souvent trois fois supérieurs à la valeur des chevaux par lesquels ils sont brigués. Le *steeple-chase*, course au clocher — un de

ces nombreux mots que notre langue a repris, après les avoir envoyés se faire traduire à Londres — est aujourd'hui bien loin de ce qu'il fut à l'origine, lorsque les concurrents, ayant pour but un clocher que l'on apercevait dans le lointain, partaient à l'aventure, passant où ils pouvaient. Peu à peu cet usage se modifia ; on commença par explorer le tracé à l'avance, les obstacles à franchir, la place où l'on était tenu de sauter. On la marquait par des drapeaux de couleurs différentes. A mesure qu'il devenait plus difficile de traverser des champs appartenant à divers propriétaires, le cercle se rétrécit.

On en vint à construire des obstacles sur des terrains plats et nus; toutefois en plusieurs comtés d'Angleterre, en Irlande surtout, le steeple-chase a conservé quelque vestige de sa première institution. Il se retrouve encore à Baden-Baden, où le parcours, entrecoupé de champs en labour et parsemé de marais, rappelle l'aspect d'un pays de chasse, — *hunting country* ; — tandis qu'en France les rivières et les murettes artificielles, disposées sur une piste plate, sont surtout dangereuses par l'allure excessive avec laquelle la nature du sol permet de les aborder. En terrain naturel, le mérite de sauteur était la première et indispensable condition des chevaux : la vitesse venait en seconde ligne, car il était impossible de galoper un train non interrompu. Aujourd'hui tous les animaux entraînés

peuvent, avec un peu d'exercice, prendre part à une « course de haies », qu'ils passent presque sans les regarder.

Quant aux steeple-chases, le cheval n'ayant pas *en lui-même*, pour le saut, plus d'aptitude que l'homme, tous n'y réussissent pas également. Il y faut des dispositions particulières et tel s'accommode, en obstacles, de longues distances et de gros poids qu'il ne porterait point en courses plates. Dans celles-ci, les chutes sont rares, mais plus graves aussi : monture et cavalier culbutent-ils en tête du peloton, les autres tombent à leur tour ou leur passent sur le corps; tandis que la bête de steeple, tout en s'élançant pour franchir la rivière, s'attend davantage à choper. Ce genre d'épreuves reste néanmoins plus périlleux que l'autre et ce qui le prouve, c'est que la monte est plus chère; les jockeys ont droit à près du double de ce qu'ils reçoivent en plat.

Aussi ne leur doit-on rien quand ils « s'abîment »; ce qui leur arrive fréquemment, à Paris comme dans les réunions de province. Quelques-uns ont fait connaissance avec un tiers des hôpitaux de France. Apporté sur un brancard et recommandé par l'entraîneur qui repart le soir même, le blessé reste seul, incapable de se faire comprendre, autrement qu'en anglais, d'un personnel chirurgical, parfois fort sommaire. Il se rétablit cependant et recommence. L'un d'eux s'est cassé cinq fois la

clavicule; certains accidents invraisemblables tiennent du miracle : le jockey Andrews a eu sa tête déplacée dans un saut et replacée, au bout d'un an, par un autre obstacle.

Quand le cheval affronte l'hippodrome, il est dressé déjà, et non sans peine. Ces « essais » ne vont pas sans coûter la vie à quelques gamins, désarçonnés un matin trop rudement. On les enterre sans bruit. Pauvres lads de Chantilly ou d'Achères! le public, pour lequel ils meurent, les ignore; ils n'ont même pas droit au *Saltavit et placuit* de l'enfant Septentrio ; ils n'ont pas paru sur le théâtre.

Après la guerre de 1870, ce coin exquis du bois de Boulogne que l'on nommait la « mare d'Auteuil », lieu de rêverie tranquille et de rendez-vous discrets, se trouvait irrémédiablement dévasté. Les arbres avaient été coupés pendant le siège de Paris. Une vingtaine de sportsmen émérites obtinrent de la Ville la concession de cet emplacement, pour la société des Steeple-Chases qu'ils venaient de réorganiser. L'attrait du site, beaucoup plus accessible aux Parisiens que celui de Vincennes, où s'étaient données, sous l'Empire, les courses d'obstacles; les dépenses considérables faites par les promoteurs de cette entreprise, tant pour la préparation des gazons, recouverts de terreau acheté aux maraîchers de la banlieue, que pour l'édification des tribunes, mieux conçues et disposées que nulle part ailleurs, contribuèrent au succès.

Ajoutons que ce genre de sport offre à la masse un côté « spectacle » plus séduisant que celui des épreuves en plat, bien que celles-ci soient beaucoup plus utiles et sérieuses. Une société qui exploitait simultanément les réunions de Maisons-Laffite et de Saint-Ouen, l'une d'obstacles, l'autre de courses plates, devait faire vivre la seconde avec les bénéfices de la première, parce que les steeples attirent toujours plus de monde. Le comité d'Auteuil qui dispose chaque année d'une recette sensiblement égale à celle de Longchamp, ne pourrait méconnaître le caractère, accessoire, au point de vue hippique, de l'institution qu'il régit. Aussi a-t-il associé les éleveurs, par les primes importantes qu'il leur réserve, aux triomphes des chevaux grandis dans leurs paddoks

Il distribue en outre une large manne d'allocations aux sociétés de province, dont le programme, ainsi corsé, fournit un débouché utile aux chevaux médiocres de la capitale, et une fête appréciée des chefs-lieux d'arrondissement pour le mouvement d'affaires qu'elle détermine. Par ces largesses, qui augmenteront sans doute avec le rendement du Pari mutuel, la banquette irlandaise sert la cause de la décentralisation. Elle subventionne encore, de façon indirecte, la production du cheval de sang, en contribuant à la hausse des prix de vente : des animaux, incapables de gagner en plat, qui ne trouvaient preneurs qu'à 3 000 ou 4 000 francs, sont

maintenant payés 20 000 ou 30 000 par des écuries de steeples, depuis que celles-ci ont l'espérance de leur faire obtenir des prix importants.

Non moins que le cheval, le cavalier s'est perfectionné par les courses ; sa main est meilleure ; les jeunes gens d'aujourd'hui montent beaucoup mieux que leurs grands-pères ; — profit appréciable, surtout pour les officiers de cavalerie. Conserver son sang-froid dans la vitesse est, chez un colonel courant à plein galop avec 500 hommes derrière lui, une qualité indispensable, puisque le choix de son point de direction et la moindre déviation dans sa ligne peuvent rendre efficace ou vaine la charge qu'il commande. Cette appréciation, cette conscience du train, si précieuse aux jockeys, comme je l'ai dit dans le précédent chapitre[1], ne l'est pas moins aux conducteurs d'automobiles, aux bicyclistes professionnels, aux mécaniciens de locomotives.

Les officiers, partisans des courses militaires, dont l'émulation est à leurs yeux des plus heureuses pour l'arme à laquelle ils appartiennent, font observer que ces épreuves sont trop rares en France, qu'il n'en existe que trois par an à Auteuil, tandis qu'à Berlin, sur l'hippodrome de Carlshorst, il s'en trouve 42, dont le parcours est très sévère. Ils se plaignent aussi que, par les conditions qui

1. Voyez ci-dessus, p. 273.

leur sont faites, notamment, par l'exclusion des prix en argent, ce sport utile demeure très onéreux, inaccessible même à ceux qui ne jouissent pas d'une large aisance. Il est certain que l'objet d'art, offert en prix, retourne presque chaque fois chez le marchand, lequel le prend sous déduction de 10 pour 100 de sa valeur, pour le revendre à l'occasion prochaine.

La société des steeple-chases est elle-même si convaincue de l'utilité des prix en espèces, qu'elle avait proposé d'en créer un de 20 000 francs pour les courses militaires. Le Ministère de la guerre ne l'a pas permis; et ce point d'honneur semblera quelque peu suranné, en un temps où les récompenses académiques, décernées aux savants, ne perdent rien de leur dignité pour être jointes à l'octroi de quelques pièces d'or. En ce qui concerne le nombre restreint des courses d'officiers, à Auteuil, il tient à l'appréhension qu'éprouve le comité pour les accidents qui ne manqueraient pas de survenir. Là, plus qu'ailleurs, le cadre mondain surexcite l'amour-propre des champions, pousse aux imprudences; et tous les chevaux n'auraient pas la préparation voulue.

Tels sont les arguments en présence, sur lesquels mon incompétence m'interdit de conclure. J'en dirai autant de la querelle entre le trot et le galop, qui divise actuellement les éleveurs d'animaux de demi-sang.

Et d'abord qu'est-ce qu'un cheval de « demi-sang »? Tout le monde croit le savoir et je le croyais aussi, avant de m'en être informé. Mais j'ai dû reconnaître, après examen, que je l'ignorais et que tout le monde l'ignore. J'entends que nul ne parvient à en donner une définition tout à fait exacte. Celles qui émanent des sociétés hippiques les plus compétentes ont changé plusieurs fois, et la dernière en date — elle remonte à quelques mois seulement — n'est pas, au dire de ses auteurs mêmes, à l'abri de toute critique. Hâtons-nous d'ajouter que ces efforts de rédaction, en vue de « qualifier » officiellement les produits du croisement de nos races indigènes avec la race supérieure, sont d'un intérêt pratique fort restreint pour l'ensemble des agriculteurs. Ceux-ci livrent annuellement aux étalons de pur et de demi-sang, entretenus par l'État ou estampillés par lui, environ 170 000 poulinières qui continuent et propagent à leur tour, dans nos campagnes, une espèce graduellement améliorée. Ils s'attachent à obtenir, qui le cheval de guerre, qui l'animal de commerce ou de luxe, sans prétendre former ces trotteurs hors ligne qui dévorent le kilomètre en moins d'une minute et demie.

Mais depuis qu'une association spéciale a organisé des courses, réservées aux « chevaux français de demi-sang », afin d'encourager une sélection parmi eux, la malignité humaine dont les éleveurs,

non plus que les autres mortels, ne sauraient se défendre, sollicite quelques-uns d'entre eux à faire passer pour métis des quadrupèdes du sang le plus authentique. Lorsqu'on dénomme « pur-sang » les fils de père et mère inscrits au Stud-Book, on écarte par là même de ce livre auguste les sujets qui n'auraient pas un état civil régulier. Mais il suffit justement aux fraudeurs de ne point revendiquer cet état civil, pour dissimuler l'origine de poulains auxquels leur naissance cachée permet d'être admis parmi les *vrais demi-sang* et de les battre par leur mérite réel.

Divers procédés sont en usage pour déguiser ces bâtards légitimes : substitutions sous la mère, changements de « cartes » ou fausses saillies. Des familles de pur-sang, volontairement déclassés en Angleterre, fournissaient les recrues. Le propriétaire d'une jument, dont l'ascendance fut reconnue sans alliage, se vit obligé, à la suite d'un procès, de restituer 80 000 francs de prix qu'il avait gagnés. Comme l'identité de femelles inconnues ne peut jamais être certifiée par les haras, c'est de l'ancêtre mâle que doit venir la dose minimum de globules « garantis impurs », nécessaire pour être titré de « demi-sang ». Mais les clauses restrictives, apportées de ce côté par les règlements en vigueur, n'empêchent pas le demi-sang le moins contestable, fils de père et mère de même catégorie, de n'avoir, en remontant à la 5e génération, que

12 ascendants de tiges mêlées, contre 50 de pure souche.

Aussi est-ce sur le maintien des courses au trot que compte la Société du demi-sang, pour décourager l'introduction des chevaux trop apparentés au Stud-Book. Ces derniers trottent mal; le galop est leur allure naturelle. Comme c'est aussi l'allure de la passion — je veux dire la seule qui passionne le spectateur, la seule qui fasse des recettes et occasionne des paris; — pour se procurer les 1 600 000 francs, distribués sur ses hippodromes de Vincennes et de Neuilly-Levallois, la société de Trot doit sacrifier la moitié de cette somme aux courses de galop et même d'obstacles, qui lui permettent de subventionner les autres épreuves.

Pour celles-ci elle répugne formellement à admettre le galop; les prix y sont remportés par des trotteurs qui couvrent, comme la jument Plume-au-Vent, une distance de 4 600 mètres sur le pied de 1 min.,38 le kilomètre. Les ennemis des courses au trot prétendent que les gagnants sont des animaux faits en trois parties, comme des discours classiques, détraqués par ces allures bizarres, trop longs dans leur rein et marchant « en canards », très inférieurs, disent-ils, aux bêtes de selle d'un galop coulant et aisé, mieux conformées quoique moins rapides.

A quoi les partisans du trotteur, et parmi eux l'administration des haras, répondent qu'au galop,

le cheval le plus près du sang battra inévitablement tous les autres; que, par suite, la vitesse, rapportant seule de l'argent, sera seule recherchée, tandis que les autres qualités ne seront l'objet d'aucune attention; et, alors que les détracteurs du trot recommandent surtout le « modèle », ce sera le « modèle » qui sera justement sacrifié. Ils ajoutent que, dans ces conditions, on arrivera fatalement à développer une production d'animaux, qui, étant tout aussi légers que ceux de race pure, n'en auront pas les qualités; et cela, sans aucune utilité pour les haras, qui ne pourront en prendre qu'un petit nombre, sans avantage pour la remonte, qui ne pourra acheter ceux qui auront été tarés par l'entraînement, et sans bénéfice pour l'éleveur, qui, en dehors des haras et de la remonte, ne trouvera pas de débouché dans le commerce.

Nous touchons ici à l'application pratique des courses, aux rapports de reproducteurs choisis avec l'espèce chevaline tout entière. L'État entretient dans ses haras 2 800 étalons; de plus il en « approuve » ou « autorise » 1 400, qui font chacun en moyenne 54 saillies par an, d'où résultent environ 32 naissances. C'est la partie sélectionnée de la race et de beaucoup la plus importante, parce que ces 4 200 mâles d'élite produisent beaucoup plus que tous les autres chevaux entiers, existant sur notre territoire. Ces derniers sont pour la plupart des bêtes de charrette ou d'omnibus et, qu'ils

soient ou non exempts de tares — il en est 5 700 acceptés comme tels, — se livrent rarement à la monte.

L'effectif des dépôts publics comprend 65 pour 100 de demi-sang et 14 pour 100 de bêtes de trait. Les pur-sang eux-mêmes — 21 pour 100 — sont de trois sortes : anglais, arabes ou anglo-arabes, c'est-à-dire croisés de sujets orientaux, directement importés, avec les membres des familles inscrites au Stud-Book. L'administration était tenue d'améliorer dans chaque région le type propre à chacune d'elles, plutôt que de faire partout le même cheval. Le pur-sang anglais, de beaucoup supérieur à son aïeul d'Asie, est moins rustique; il demande plus de soins et le midi de la France, où il n'aurait qu'une alimentation insuffisante, ne pourrait pas l'élever.

Mais l'arabe étant très petit, on s'efforce, par la création d'une branche hybride, l' « anglo-arabe », d'augmenter sa taille et sa vitesse naturelle. Quoique l'étalon « anglais » acheté dans la région parisienne coûte 30 000 francs en moyenne à nos haras nationaux, tandis que l'arabe ne lui revient pas à plus de 5 000 ou 6 000 francs, celui-ci n'est pas le plus facile à acquérir. Les missions, que l'on envoie à cet effet planter leur tente dans le désert, doivent se livrer à de longues négociations. L'indigène souvent se refuse à vendre, surtout ses juments. Quant à la pureté des origines, il n'y a pour ainsi

dire jamais de fraude. La généalogie des chevaux kochlani n'est pas établie par documents écrits; elle se transmet par tradition orale, les saillies se font toujours en présence de témoins. Il paraît que, lorsqu'un propriétaire a juré devant Allah et Mahomet, on peut avoir confiance; l'Arabe, en signant une fausse déclaration, croirait exposer lui et sa famille aux plus grands malheurs.

Les grandes puissances, à l'exception de l'Angleterre, entretiennent toutes des haras : ceux d'Autriche et d'Italie sont inférieurs aux nôtres; ceux de Prusse, largement dotés sur les fonds provenant de l'indemnité de guerre, ont pris depuis vingt ans un développement considérable. La population chevaline de France est de 7 têtes 69 par 100 habitants; celle de l'Allemagne — 7 têtes 34 — est à peu de chose près équivalente.

VI

Le public et le pari mutuel.

Variations de l'effectif des spectateurs suivant l'hippodrome et la saison. — Le public spécial. — Le jour du Derby est une perte. — Organisation des trains de Chantilly sur le Nord. — Recettes du Grand Prix. — 140 000 âmes sur le turf. — Les « Paulines » et leurs clients. — Pourquoi l'on va aux courses. — L'antique moralité du pesage. — La hiérarchie des demi-mondaines. — La pelouse et sa clientèle. — Achat de l'espérance à prix réduit. — Vingt pièces de 50 centimes oubliées. — Les maisons de jeu ne font plus leurs frais. — L'âge d'or des bookmakers. — 20 francs pour un piquet. — Les agents de change du sport. — Le « Seize-Mai hippique ». — Fonctionnement du pari mutuel. — La proportion des paris s'est intervertie entre la pelouse et le pesage. — Le prélèvement de 7 pour 100. — Monaco et les cercles. — Ce que coûte l'exploitation du pari mutuel. — 1 100 employés. — Dix-sept minutes de jeu. — Les « blocks », le timbrage et la totalisation. — La sauvegarde des mises. — Les ramasseurs de tickets.

Le nombre et la qualité des chevaux répandus sur le territoire français touchent fort peu, il faut l'avouer, la foule qui se presse sur le turf verdoyant dans la poussière d'or d'un beau soleil de printemps. Le seul « résultat des courses » auquel elle

s'intéresse est le profit personnel qu'elle en attend. L'effectif des spectateurs varie avec l'hippodrome, la saison, la température; il est un public spécial, intrépide, que rien n'arrête ni ne décourage : hommes et femmes envahissent pêle-mêle, sous une pluie battante, les trains de Maisons-Laffite et grimpent, faute de place, sur les impériales des wagons de deuxième classe. Pourtant la longueur du trajet en chemin de fer exerce toujours quelque influence sur la recette, qui, pour certaines réunions d'automne à Chantilly, ne dépasse pas 15 000 francs.

Le jour du Derby lui-même est une perte : la Société d'encouragement n'y réalise que 105 000 francs d'entrées et le prix du Jockey-Club coûte à lui seul 100 000 francs. — Il débuta en 1835 à 5 000 francs. — Le profit le plus clair est encaissé par la compagnie du Nord, qui transporte à cette occasion près de 30 000 voyageurs. Il est juste de reconnaître qu'elle n'y épargne pas ses peines : pour que les convois de retour, préalablement refoulés au delà de Creil, où ils attendent le moment de se mettre en branle, puissent se suivre presque sans interruption de quatre à six heures du soir, la Compagnie évacue par d'autres directions les trains de grandes lignes qui empruntent ordinairement cette voie, et dispose tout le long des rails, de Chantilly à Paris, à un kilomètre d'intervalle les uns des autres, des hommes d'équipe, sémaphores

volants, tenant en main des tableaux marqués 1, 2, 3, 4 ou 5, selon le nombre de minutes écoulées depuis le passage du train précédent. De sorte que le mécanicien est averti, par cette indication, d'accélérer ou de ralentir sa marche.

Au Grand Prix de Paris, où le total des entrées dépassait l'an dernier 340 000 francs, représentés, au pesage, par 8 000 hommes et 4 700 dames, 5 600 personnes au pavillon et, à la pelouse, 93 000 piétons, 1 100 voitures et *un* cavalier; lorsque les diverses enceintes renferment ainsi, en tenant compte des cartes de faveur et des employés de toutes sortes, près de 140 000 âmes, tous les moyens de locomotion, par terre ou par eau, sont utilisés. Tous les véhicules imaginables se frôlent et se pressent, dans un grouillement de roues, depuis les calèches aux attelages de 15 000 francs jusqu'à la carriole du laitier de banlieue. C'est jour de liesse pour les « Paulines », ces tumultueuses pataches, qui, volontiers insolentes, parce qu'elles conduisent à ses plaisirs la Majesté anonyme de la Multitude, prétendent forcer les autres voitures à se garer devant elles. Elles cueillent et promènent à travers la ville des clients aux faces sérieuses, têtes de joueurs qui vont à une affaire ; les uns attentifs dans le vide aux rêves qu'ils caressent, les autres l'œil fiché en terre, ardent ou ennuyé.

Que d'inquiétudes, de passions diverses, habitent les cerveaux de cette fourmilière humaine, couverte

de chiffons luxueux ou de haillons décents! Toutes les classes sociales s'y coudoient sans s'y confondre; l'éducation, l'intelligence ou la fortune, continuant de nuancer des sentiments, pareils à peu près dans le fond quoique divers dans l'apparence. Comme à tous les divertissements de notre espèce, sans cesse béante après les choses futures, il se mêle ici, à une pincée de joie, beaucoup de déceptions et de rancœurs : amour du gain ou satisfaction de vanité, recherche des émotions ou besoin de tuer le temps, exercice d'un métier ou ébauche d'un flirt, conduisent toute cette assemblée à encourager, sans beaucoup le savoir, l'amélioration de la race chevaline. Les moins nombreux sont les « amateurs », les « pas-sérieux », venus pour faire quelque rien qui vaille, prendre l'air, jouir du paysage et regarder la course, sans espoir d'en tirer des rentes. Ce sont aussi les plus sages, puisqu'ils savent se saisir des biens présents.

Le pesage fut longtemps un endroit si vertueux que les dames non accompagnées n'y avaient nul accès; cette rigueur a pris fin et le monde de la haute galanterie, aujourd'hui largement représenté, charme les alentours des tribunes par ses toilettes d'une élégance simple et de bon goût. Rien ne distingue celles qui en font partie des femmes de la société; les hommes s'abstiennent seulement de saluer ces dernières, lorsqu'ils causent ou déambulent avec les autres; hommage platonique à la

morale, vestige ultime d'une démarcation appelée à disparaître.

Ces demoiselles savent au reste garder, avec notre sexe, une réserve pleine de dignité et maintenir entre elles une hiérarchie sévère. La familiarité n'est point de mise entre celles qui sont « arrivées », et celles qui sont seulement en route. Leur doyenne, leur arbitre, récemment enlevée à la terre, ne possédait point d'attraits visibles, mais avait eu la chance d'être choisie et l'art de conserver pour « ami » un financier colossalement riche. C'en fut assez pour établir sa domination, son prestige; elle avait parmi ses similaires une sorte de cour : les débutantes, qui n'étaient point encore, et peut-être ne seraient jamais, l'objet d'une tendresse aussi dorée ni aussi fidèle, la traitaient en princesse, fières de lui être présentées, balbutiant devant elle et ne lui parlant qu'avec respect.

La pelouse, désertée maintenant par les voitures correctes des demi-mondaines et par l'élément mâle qui leur voulait du bien et se groupait alentour, est devenue purement populaire. Parmi les parieurs qui forment le fond de la clientèle, certains métiers donnent plus que d'autres, bouchers, charcutiers, cochers; mais on y voit des gens de toute condition : des soldats en uniforme, des paysans en blouse; des domestiques de bonne maison qui, sous prétexte de commission urgente, ont pris deux heures

de liberté, arrivent et repartent en hâte; des indigents-bourgeois, dont le faux-col mouvant dissimule mal l'absence de chemise, et des vieilles femmes, le visage crispé par le dépit de la perte, — car l'expression vilaine du dépit enlaidit toujours, même les jolies Madames de la tribune du Club, — se querellant sans vergogne et s'accusant l'une l'autre d'avoir ruiné, par un mauvais choix de « favori », les chances du ticket de 5 francs qu'elles s'étaient cotisées à quatre pour acquérir.

Ces mises de quelques sous, cet achat de l'espérance à prix réduit, ne sont pas rares. Le jockey Price, lorsqu'il monta pour la première fois, à 14 ans, avait reçu de ses camarades d'écurie vingt pièces de 50 centimes, pour parier 10 francs sur son cheval que l'on donnait à 16 contre un, mais en qui les autres lads avaient confiance. Il gagne la course en effet, rentre au vestiaire et, tandis qu'il se déshabille, voit avec désespoir s'échapper de sa poche et rouler de tous côtés sur le parquet le trésor de piécettes blanches, dont il avait oublié, dans son émotion d'enfant, de faire l'emploi convenu.

La police a remarqué que les maisons de jeu ne font plus leurs frais et disparaissent faute de « pontes ». Dans tel tripot épié par les agents de la sûreté, « en observation » suivant le langage technique, la tenancière finissait par rester en tête à tête avec les « indicateurs » de la préfecture. Ce

fait tient un peu au développement des casinos de Belgique, mais surtout à l'extension du pari mutuel en France. Les commissaires des jeux retrouvent d'anciennes connaissances parmi les diverses catégories de parieurs, qui, après tout, gagnent à changer de théâtre puisqu'ils sont plus aérés et moins floués. Types fugaces, un jour au pesage, puis au pavillon, ils glissent à la pelouse et s'éclipsent parfois tout à fait, durant quelque temps, pour surgir à nouveau après une réussite.

Il convient de reconnaître que la jurisprudence et l'opinion ont, en ce domaine du pari, légèrement flotté : on proscrivait, il y a vingt ans, comme immorales, les roulottes où se perpétrait le premier pari mutuel, importé d'Autriche ; et l'on supprimait un peu plus tard, pour le même motif, le pari à la cote.

Jusqu'en 1887, ce fut l'âge d'or des bookmakers. L'administration des suburbains exigeait d'eux le paiement d'une taxe, sous prétexte de sélectionner les bons d'avec les mauvais et aussi parce qu'elle trouvait là une recette, nécessaire, disait-elle, aux hippodromes qui ne peuvent disposer que des plus mauvais jours de la semaine. Les grandes sociétés, comme Longchamp, ignoraient *officiellement* l'existence de ces « donneurs » de chevaux qui payaient simplement leur entrée. Rangés en ligne, juchés sur un tabouret, à côté du piquet qui leur servait à afficher l'indication des cotes et dans lequel ils

emmanchaient un parapluie, ils opéraient à leur guise. Ce matériel sommaire leur était fourni, moyennant 10 ou 20 francs chaque dimanche, par un nommé Regimbault, qui devait réaliser de fructueux bénéfices, puisqu'il y eut jusqu'à 100 bookmakers au pesage et plusieurs centaines sur la pelouse, mais qui, en échange du monopole de fait dont il se trouvait investi, se chargeait de maintenir un certain ordre dans cette bourse foraine des paris.

Il y avait un peu de tout en effet parmi ces industriels de nationalité et de domicile indécis, vociférant à qui mieux mieux : « Voyez *le côte, le côte!* Qui veut Chambertin? Amanda je donne! je parie contre Bigoudis!... » et dont les uns levaient le pied après la course, lorsqu'ils perdaient, avec une prestesse rare, tandis que les autres, plus solides ou plus avisés, arrivaient à la notoriété, puis à la fortune. L'un d'eux possède pour 12 millions d'immeubles dans le département de la Seine.

Ceux-là ne se bornaient pas aux offres hurlées en plein air par leur commis et aux paris contre tout venant. Membres du « Betting-room » — Salon des courses — ils inspiraient assez de confiance aux gros spéculateurs pour traiter les affaires par 3 000 et 4 000 louis à la fois. C'étaient les agents de change du sport. On les accusait bien de fausser les résultats en achetant les jockeys, lorsque leur intérêt était trop fortement engagé; mais les vrais amants du jeu savent pardonner

quelques tricheries et les choses allaient doucement leur cours, lorsque, à la suite d'un incident un peu vif, le favori ayant paru trop évidemment arrêté avant le poteau, les parieurs affolés se ruèrent, en une sorte d'émeute, sur le jockey qu'ils invectivaient et frappaient, en même temps que le cheval qui leur semblait complice.

Sur quoi la Société d'encouragement, ayant elle-même demandé au ministre de l'Intérieur la suppression des paris, le vide se fit incontinent sur les champs de course et le public devint furieux. Le baron de la Rochette, pour avoir pris l'initiative de la mesure, fut traité de « Polignac du turf », et l'on répandit des brochures indignées, dont l'une avait pour titre : *Le Seize-Mai hippique.*

Une nouvelle solution intervint : le Pari mutuel, organisé d'abord par un simple arrêté du pouvoir, puis codifié par une loi (1891), fonctionne aujourd'hui avec la sérénité d'un service d'État. Les bookmakers avaient bien essayé de reparaître à côté des guichets officiels, dont ils tiraient avantage pour se couvrir ; mais le « marché », comme on l'appelle, ne traitait plus guère que des affaires « à terme », dont le règlement était aléatoire. Tel client, qui devait 100 000 francs, obtenait quitus pour 25 000. Les cotes étaient par suite moins favorables qu'avec les paris au comptant, parce qu'il fallait prévoir l'éventualité des mauvais payeurs. Traqués du reste, ce printemps, avec une

rigueur nouvelle, les « books » n'opèrent plus qu'en se cachant et de façon louche, avec un petit nombre de visages connus.

Le pari mutuel, au contraire, a vu chaque année ses chiffres grossir : à l'origine (1887) le total était, à Longchamp, de 10 millions de francs ; en 1888 il fut de 20 millions, de 39 millions en 1892, de 58 millions l'année dernière. Dans la seule journée du Grand Prix il se fit 4 159 000 francs de paris. A Auteuil et dans les suburbains, les chiffres sont à peu près semblables ; ce qui donne, avec la société du demi-sang et les courses de province, environ 220 millions de paris en 1898. L'année en cours s'annonce très supérieure; on l'estime à 270 millions, d'après les rendements déjà connus.

Détail à signaler : la répartition des paris, suivant les diverses enceintes, a singulièrement varié depuis douze ans. En 1887, sur 100 francs de paris, il s'en faisait pour 60 francs au pesage, 10 francs au pavillon et pour 30 francs seulement à la pelouse; en 1898, le pavillon est resté au même taux : 12 pour 100, mais le pesage n'atteint plus que 35 pour 100, tandis que la pelouse monte à 53 pour 100. L'usage du pari s'est donc surtout développé dans les couches inférieures de la population. En effet, 2 360 000 francs — chiffre d'une journée de courses prise au hasard, cette année, — étaient représentés par 186 000 tickets à 5 francs et 33 000 à 10 francs, soit 1 260 000 francs. Plus de

moitié de l'ensemble sortait des petites et moyennes bourses.

Comme le prélèvement réglementaire est de 7 pour 100, les 220 millions engagés par les parieurs leur ont coûté plus de 15 millions. Le chiffre, à première vue, n'est pas excessif; la maison de jeu de Monaco, qui distribuait cette année 16 millions et demi de dividende à ses actionnaires, réalise, sur ses cartes et ses roulettes, un bénéfice *brut* supérieur à 25 millions, et le baccara rapporte, à l'ensemble des « cercles » parisiens, un boni de près de 2 millions de francs. Mais il s'agit ici d'argent extrait de poches, ou peu nombreuses, ou cosmopolites, toutes suffisamment garnies.

La « mutualité » de notre pari sportif n'est pas tout à fait dans ce cas, et le total des sommes engagées est beaucoup plus élevé en réalité qu'en apparence, à cause des agences clandestines dont je parlerai tout à l'heure. Si l'homme qui parie régulièrement 100 francs, sur chacune des six courses du programme d'une journée, calculait qu'il débourse 42 francs pour le pari mutuel, 20 francs pour son entrée au pesage, sans parler de la voiture qui l'y amène, il serait épouvanté et se condamnerait au loto jusqu'à sa mort. Seulement il n'y trouverait pas le même plaisir.

Les 7 pour 100, recueillis en vertu de la loi sur le montant des enjeux, vont, comme on sait, jusqu'à concurrence de 2 pour 100 aux œuvres « de

bienfaisance » — à celles surtout, disent de méchantes langues, que les députés influents jugent bienfaisantes pour leur réélection; — 1 pour 100 est versé au ministère de l'Agriculture, pour les haras, et 4 pour 100 sont abandonnés, à titre de frais de gestion, aux sociétés de courses, avec obligation d'affecter les économies qu'elles réalisent sur ce chapitre à l'accroissement des prix distribués. En fait, l'exploitation du pari mutuel ne coûtant pas plus de 1 fr. 40 à 1 fr. 50 pour 100 des sommes encaissées, il reste environ 2 fr. 50 pour 100 qui profitent à l'élevage, à Paris ou en province.

Le fonctionnement de cette comptabilité, soumise à l'inspection des agents de l'État, est un modèle de bon ordre; et ce n'est pas mince besogne que de manipuler en trois heures, par petites sommes, devant une foule impatiente, plus de 3 millions de francs. Les 1 100 employés qui y procèdent — l'effectif est parfois porté à 1 600 — sont répartis en un certain nombre de bureaux, composés chacun de deux caissiers, un receveur-distributeur et un timbreur, appartenant à des ministères ou à de grandes maisons de banque et de commerce. Ces fonctions, rétribuées pour la plupart à raison de 20 francs par séance, sont très recherchées; plus de 10 000 postulants ont leur demande classée dans les cartons.

L'affichage des chevaux partants, des gagnants, des sommes à distribuer, le service des télépho-

nistes et des estafettes, comprend en outre, à Longchamp, une centaine de personnes. Rien que dans la lanterne centrale de la pelouse, 14 hommes sont exclusivement occupés à tirer les ficelles des numéros qui leur sont transmis du pesage, et à mettre en évidence les plaques indicatrices. Il faut faire vite : on ne joue que pendant un quart d'heure ou dix-sept minutes seulement, à chaque course, entre le moment où se pèse le premier jockey et la sonnerie annonçant l'arrêt des paris, à la seconde même du départ, quand le drapeau du starter s'abaisse.

Chaque bureau dispose, sur un tableau apparent, autant de « blocks » qu'il y a de chevaux. Les blocks, multicolores, semblables à des calendriers éphémérides, contiennent 100 feuillets, portant chacun en gros caractères un chiffre; lequel indique, pour chaque cheval — au fur et à mesure qu'on les arrache — le nombre de feuillets ou tickets délivrés. Le montant de la mise, 5, 10, 100 et 500 francs suivant les guichets, ainsi que le numéro du coursier dans le programme du jour, sont imprimés bien entendu sur le ticket. Ce dernier, aussitôt détaché du block, est passé par le distributeur au « timbreur », qui lui confère l'authenticité en le perforant, au pointillé, de la griffe où figure une indication numérique conventionnelle; sorte de mot d'ordre que le directeur du pari mutuel transmet à ses chefs de service, au moment de chaque course.

A la sonnerie d'arrêt, le timbreur doit retirer de son chariot perforateur, et tenir ostensiblement en main, la pièce qui frappe ce numéro secret; jusqu'à ce que le « porte-caractère » la lui reprenne, en échange d'une autre analogue pour la course suivante. Précaution indispensable, sans laquelle il pourrait arriver qu'un employé indélicat jouât *à coup sûr* au moment de l'arrivée, en se timbrant des tickets à lui-même au numéro du cheval gagnant.

A l'instant même du départ, le travail de totalisation commence, chaque distributeur marque sur une fiche le total des mises, en regard du nom de chaque bête, et additionne ces totaux, qui représentent la somme de la recette effectuée par lui, dont il est pécuniairement responsable en cas d'erreur. Les chiffres centralisés au bureau dit « de répartition » sont alors reportés sur une vaste feuille de carton, appelée « procès-verbal », faisant connaître, pour l'ensemble des guichets, le montant afférent à chaque animal. Déduction faite de 7 pour 100, le total encaissé constitue le bénéfice à répartir entre les parieurs gagnants. Ce calcul est moins simple pour les chevaux *placés* : avant de faire entre eux un partage égal du boni, on déduit les enjeux dont chacun a été l'objet, ce qu'on appelle « sauvegarder » les mises. Autrement, il arriverait parfois que les joueurs recevraient moins qu'ils n'ont risqué, lorsqu'un très grand nombre d'entre eux ont parié pour un favori presque sûr.

Ce travail est fait si rapidement qu'il s'écoule quelques minutes à peine, entre l'arrivée, signalée par téléphone de la tribune du juge, et le commencement des paiements aux divers bureaux. Le règlement se faisait, à l'origine, en fractions centésimales, d'où nécessité de se procurer chaque dimanche une voiture pleine de sacs de billon. Aujourd'hui les centimes au-dessus de 25 sont comptés aux parieurs pour 50 ; au-dessous de 25, ils profitent au pari mutuel, qui gagne ou perd chaque année, de ce chef, des sommes variant entre 10 et 20 000 francs.

Les tickets impayés ou égarés par leurs propriétaires, sont pour l'Administration la source d'un bénéfice annuel de 40 à 60 000 francs. Des joueurs inexpérimentés les jettent ou les déchirent; en revanche il existe des filous dont le métier consiste à ramasser, sur les champs de course, les tickets non gagnants qui jonchent le sol et à les garder avec soin, fût-ce jusqu'à l'année suivante, dans l'espoir que la couleur et le numéro de l'un d'eux, se trouvant coïncider un jour avec ceux d'un gagnant quelconque, ils pourront se les faire payer par un caissier étourdi qui ne les regardera pas d'assez près.

VII

Les agences clandestines et les fraudes.

Le pari secret. — Nombre des poursuites depuis cinq ans. — Plus de 2 000 délinquants. — Personnel des collecteurs de paris clandestins. — Leurs précautions pour se soustraire à la police. — Les bénéfices d'une loueuse de bicyclettes. — Procédés des bookmakers pour assurer leurs gains. — Où sont les listes de paris. — Difficultés des « surveillances ». — Un « plongeur » filé. — Importance des condamnations. — Les garçons d'écurie des bars parisiens. — Conseils à prix débattu. — Renseignements de la dernière heure. — Les études algébriques du pari. — Vente de « tuyaux » par correspondance. — Les boîtes à lettres de Londres. — L'ignorance des parieurs et ses résultats. — L' « arrivée » au poteau en France et en Angleterre. — Les chevaux « étripés ». — Le rôle de la cravache. — L'enthousiasme et les sifflets de la foule. — Les friponneries réelles. — Chevaux soi-disant « fantasques ». — Un seau d'eau de trop.

Le pari, dont ces honnêtes guichets sont les intermédiaires, n'est malheureusement pas le seul ; il est pratiqué clandestinement dans la capitale par d'innombrables agences. Désireux de compléter à ce sujet une étude dont la vérité fait le principal

mérite, je m'étais adressé à M. Charles Blanc, alors préfet de police; mais cet adroit fonctionnaire ne recevait pas sans doute les lettres qui lui étaient écrites, ou du moins, il ne jugeait pas à propos d'y répondre. M. Lépine, ayant un tout autre et plus juste souci des droits de l'opinion publique, m'a au contraire mis à même d'être renseigné : on doit reconnaître que, depuis 5 ans, la police et le parquet ne sont pas restés inactifs. Le nombre des poursuites contre les prévenus de pari secret a été de 96 en 1894, de 357 en 1895, de 496 en 1896. S'il est descendu à 281 en 1897 et, en 1898, à 227, ce n'est pas que les chasseurs se relâchent, c'est que le gibier devient plus prudent.

Vingt-cinq à trente agents de la sûreté marchent sans trêve durant la saison des courses et ne sont dérangés par aucune autre besogne; mais les délinquants sont peut-être plus de 2 000 dans l'enceinte des fortifications, et la preuve même qu'ils se savent habilement traqués, c'est que, loin de travailler comme jadis à bureau ouvert, ils prennent des précautions infinies pour ne pas être pincés. Parmi les inculpés, cafetiers et marchands de vin, coiffeurs, libraires, logeurs, sont en majorité; mais il s'y trouve aussi des tenancières de kiosques, des bouchers, des représentants de commerce, des concierges, des établissements de tir, etc.

Tous ces gens-là recueillent des listes de paris, qu'ils vont porter à des bookmakers plus ou

moins véreux, moyennant une commission de 3, 4 ou 5 pour 100. Beaucoup reçoivent, par journée de course, jusqu'à 4 et 5 000 francs d'enjeux. Pendant les réunions de Trouville, les recettes des agences sont doublées. On juge si, pour cette classe médiocrement fortunée, l'opération est lucrative. Appréhendée pour ce délit, une loueuse de bicyclettes disait cyniquement aux agents : « Où veut-il en venir, M. Leproust? — le chef de la brigade des jeux — j'ai gagné 40 000 francs l'année dernière : s'il veut que je cesse, il faudra qu'il me trouve un autre métier ! »

Quant aux bookmakers à qui aboutissent ces paris, ils ne font pas de moins bonnes affaires ; en principe, ils doivent payer suivant le rendement des guichets publics ; mais ils imposent en outre, à leurs clients inconnus, une convention en vertu de laquelle ils ne devront, en aucun cas, plus de 20 contre un pour les chevaux gagnants, plus de 6 contre un pour les placés. Souvent ils font eux-mêmes la contre-partie comme un banquier de jeu; quitte, s'ils perdent, à disparaître. D'ailleurs très obligeants : tel les charge de « ponter » 1 fr. 25 sur la première course, en reportant les bénéfices sur la seconde et ainsi de suite ; de façon, s'il réussit, à gagner peut-être 50 francs ! Et, comme il y a de temps à autre des profits inouïs, enflés encore par la rumeur de ce petit monde, les naïfs, excités, vident leurs poches.

Ces bookmakers des pauvres, souvent fort aisés eux-mêmes, ont leurs rabatteurs attitrés : c'est le garçon de café qui, en enlevant la soucoupe des consommateurs, reçoit d'eux une bande de papier contenant leurs ordres du lendemain ; c'est la marchande de journaux à qui les clients rendent une gazette prêtée, dans les plis de laquelle se glisse l'enveloppe indiquant les commissions à exécuter sur le turf ; c'est, dans la cuisine du cabaretier, près du fourneau, pour les y pouvoir jeter en cas de perquisition, ou c'est dans la poche de la bonne, que les limiers de police, soudainement apparus, découvrent 15, 20, 30 listes de paris. Les surveillances ne peuvent s'exercer utilement qu'entre 11 heures et 2 heures de l'après-midi ou le matin, au moment des règlements de compte. Intermédiaires et parieurs sont également retors ; il n'y a aucun matériel apparent et, pourtant, il faut saisir l'élément constitutif de la contravention.

Certaines maisons, connues pour servir au pari clandestin, n'ont jamais pu être prises en flagrant délit ; lorsqu'apparaît une nouvelle figure, toute conversation s'arrête. Ceux sur qui on met la main ne sont en général que des comparses ; interrogés, ils déclarent ignorer le nom et le domicile du personnage auquel ils portent l'argent : « C'est un petit homme brun ;... C'est un gros garçon porteur d'un chapeau de paille... » Un café des boulevards était connu à la préfecture pour recevoir énormé-

ment de ces paris interlopes, mais il fallait savoir ce qu'ils devenaient.

Les agents filèrent, à travers plusieurs péripéties, le « plongeur » de l'établissement jusqu'à la porte d'un bookmaker qui demeurait à l'autre bout de Paris, et lorsque le porteur, un jeune homme sans défiance, redescendit l'escalier, sa mission accomplie, ils le firent remonter et le confrontèrent avec le destinataire. Le bookmaker sans parole est dénoncé par ses dupes, mais trop tard; il a eu le temps de se sauver. Puis les condamnations prononcées par les juges dans la proportion de 19 sur 20 des inculpés traduits à leur barre, sont assez bénignes : 15 jours de prison et 500 francs d'amende ne sont pas pour les dégoûter du métier.

Il est donc moins facile qu'on ne le croirait d'extirper cette lèpre du pari de contrebande, qui sévit jusque dans les classes les plus humbles, et l'on ne doit pas espérer que même les projets de loi soumis actuellement à la Chambre y réussissent aisément. Le joueur apprend qu'un cheval a rapporté 1 035 francs pour 10 francs, comme ce printemps à Maisons-Laffite, et sa cervelle s'échauffe. S'il fréquente les courses, il y trouve des garçons d'écurie à l'air profondément anglais, soi-disant débarqués depuis une heure de Chantilly, où ils ne mettent jamais les pieds, mais qui vivent dans les bars voisins de l'Opéra et versent des conseils à prix débattu, depuis un louis jusqu'à 0 fr. 50, en

ayant soin de donner séparément, à l'oreille de chacun, le nom d'un cheval différent. De cette façon il y en a sûrement un qui gagne. Celui-là devient leur ami; il se portera naïvement garant de leur compétence si, dans la foule, elle est mise en doute. Quelques-uns crient les « Renseignements de la dernière heure », et se font envoyer, sur la pelouse, des télégrammes que leur transmet du bureau de Boulogne, un compère.

J'ai parcouru, sans pouvoir juger de leur valeur, des « Études sur les paris de courses », volumes graves, bourrés d'équations d'algèbre, où sont exposées et codifiées les espérances mathématiques, et d'où il appert que le bookmaker parfait serait semblable à une compagnie d'assurances, qui calcule et compense tous les risques, auxquels elle ajoute un « chargement ». Certains industriels n'y mettent pas tant de malice; ils ont trouvé la « Méthode sûre pour gagner constamment », en spéculant sur la crédulité du public, auquel ils vendent, par correspondance, des pronostics, des « tuyaux » tarifés. Leurs annonces sont sources de bons revenus pour les feuilles vénéneuses dont elles garnissent la quatrième page, malgré les prohibitions légales.

Mais la justice se déclare impuissante jusqu'ici à poursuivre ces journaux, qui ne sont, dit-elle, que les « complices des complices » du vol. Quant aux auteurs principaux, qui donnent toujours leur

adresse à Londres, si les détectives anglais se présentent au domicile indiqué, ils n'y trouvent rien autre chose qu'une boîte à lettres et un groom chargé de l'ouvrir.

Cette masse avide et paresseuse, qui laisse rogner ses petits écus par des prometteurs de billets de banque, contribue à la prospérité des courses, mais elle en est aussi la plaie. Si seulement tous ces gens jouaient pour le plaisir! Connaissant que l'argent en soi n'a pas de valeur, qu'il n'est bon qu'à procurer des jouissances, et que, pour eux, la jouissance la plus parfaite réside dans la poursuite du gain plus que dans sa réalisation, ils se convaincraient par là que l'issue de la partie n'importe guère, et que la vraie volupté c'est de la jouer. Mais non; ce sont des âmes basses, point philosophiques et attachées à la monnaie. Or le parieur ignorant — c'est la majorité — est la terreur des vrais hommes de sport. Le propriétaire dont le cheval, grand favori, est atteint quelques jours avant la course d'une boiterie passagère, se trouve dans cette situation bizarre d'être soupçonné d'indélicatesse, soit qu'il fasse connaître l'accident, soit qu'il le cache.

En Angleterre, le jockey qui se sert de la cravache sans nécessité risque de perdre sa place; l'arrivée, de l'autre côté du détroit, diffère complètement de ce qu'elle est chez nous. Ceux qui n'ont pas de chances s'arrêtent ou ne continuent que pour

la forme. Ils savent que la course est profitable aux chevaux à la condition de n'être pas malmenés, « étripés », par leurs cavaliers. Dans le cas contraire, ces animaux en arrivent à redouter l'épreuve publique, ils se dégoûtent et courent mal. L'impressionnabilité de quelques-uns est si excessive, sur ce chapitre, que le sifflement seul de la cravache, quand ils l'entendent à côté d'eux, suffit à les paralyser; ce dont profite au reste le voisin, quand il connaît ce détail, pour frapper bruyamment sur ses propres bottes et faire ainsi ralentir son concurrent.

Mais si le jockey se contente de « rouler », c'est-à-dire de chasser la bête en avant par un ensemble de mouvements des bras et des jambes, exactement adapté à la foulée; s'il s'abstient d'user de la cravache, la masse, convaincue que le coursier n'a pas donné tout ce qu'il pouvait, se fâche. Le jockey cravachera donc; il secouera et abîmera inutilement sa monture, même pour arriver troisième; ce qui ne rapporte rien au propriétaire; mais les spectateurs qui ont pris le cheval « placé » l'exigent. Il cravachera, fût-il sûr de perdre en agissant ainsi — tandis qu'il aurait encore quelque chance de gagner « les mains basses », — parce que l'opinion le veut ainsi. Et l'opinion est féroce; les joueurs feraient guillotiner un homme sans marchander quand ils ont perdu leur argent. Tous les jockeys de marque ont successivement traversé

l'ivresse d'une foule enthousiaste qui embrasserait leurs bottes, quand elle a gagné 12 fr. 50 et les bordées de sifflets de cette même foule, quand, déçue dans ses calculs, elle affirme que le quadrupède, porteur de sa mise, a été « tiré ».

Ce public, qui spécule sur le hasard, refuse de croire au hasard ; il a émis une opinion et n'en veut pas démordre. Il est plus agréable en effet de se dire victime du vol d'autrui que de sa propre sottise. Certains sont si persuadés de la fraude, que voir perdre leur cheval est pour eux un motif de plus de le croire excellent; ils se disent : « C'était *un coup*; je le prendrai la prochaine fois. » La supériorité même de tel jockey, ses succès et la faveur qu'ils lui avaient acquise, ont parfois tourné à sa perte dans l'esprit des parieurs. Ceux-ci, ayant décidé qu'il devait gagner toujours, n'hésitaient pas, s'il était battu, à le traiter de coquin.

Si les courses sont très loin d'être la forêt de Bondy qu'imaginent ceux dont elles ont trompé les rêves, est-ce à dire qu'elles puissent passer pour un centre d'austérité ? Il serait puéril de le prétendre. Si des friponneries supposées n'ont jamais eu lieu, il s'en est fait d'autres, inconnues : les unes commises par des entraîneurs qui parient sans « inviter » leurs maîtres; d'autres par des jockeys peu édifiants, que les écuries néanmoins conservent, préférant une main habile à une conscience exemplaire. Il y a eu des chevaux engagés sous de

faux noms par les éleveurs, et des juments qui passaient pour « fantasques », tant qu'elles mangeaient à certains râteliers, mais qui, portant ensuite de nouvelles couleurs, marchaient toujours très régulièrement; d'où l'on augure que l'épithète de « fantasque » s'appliquait plutôt à leurs propriétaires. Mais tout cela est extrêmement rare.

La suspension, prononcée contre un jockey malhonnête, équivaut pour lui, quand elle se prolonge, à un éloignement définitif de la piste; parce qu'après avoir ainsi cessé de monter il devient, comme le gymnaste, incapable d'exercer à nouveau son métier. Guetté par des commissaires vigilants, le jockey capable y regarde à deux fois avant de risquer cette éventualité. Il est néanmoins des perfidies d'autre sorte, qui se peuvent commettre dans le silence de l'écurie : le bookmaker imprudent, qui a donné trop tôt, pour des sommes importantes et à une grosse cote, un favori dont la victoire menace de le ruiner, sacrifiera volontiers une trentaine de mille francs pour mettre l'animal en état d'infériorité temporaire.

Si l'entraîneur refuse de se laisser corrompre, il s'adressera au jockey et, à défaut du jockey, au « garçon de voyage ». Une petite médecine, offerte par ce dernier, dans le tête-à-tête du wagon, au quadrupède qu'il a mission de conduire à Paris, serait chose sans conséquence; enfin, si cela même est impossible, un palefrenier vénal, au lieu de faire

boire à ce « crack » quelques gorgées seulement vers 6 heures du matin, attendra jusqu'à midi que sa soif grandisse, pour l'abreuver alors d'un plein seau d'eau, qui distendra ses intestins et le rendra plus mauvais de quinze livres. Coupable ignominie, sans doute, mais non point spéciale au sport; et comment jeter la pierre à ce palefrenier qui, pour l'amour de 30 000 francs, donnerait ainsi quelques pots d'eau à un cheval, lorsqu'on raconte que, par des pots-de-vin de moindre importance, de grands personnages eux-mêmes ont été induits en tentation!



TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE XI

La maison parisienne.

CHAPITRE XII

L'alcool et les liqueurs.

CHAPITRE XIII

Le chauffage.

CHAPITRE XIV

Les courses.

1-03. — Coulommiers. Imp. Paul BRODARD. — 1-03.

La Fortune privée à travers sept siècles, par M. le Vicomte G. d'Avenel. 1 vol. in-18 jésus, broché. . . . . 4 »

Cette étude d'histoire sociale et économique résume et rend accessibles à tous les résultats des grands travaux dont l'auteur poursuit la publication. Elle dégage de tout appareil scientifique les découvertes historiques dont doivent désormais tenir compte tous ceux qu'intéressent les questions relatives à la propriété, aux salaires, aux denrées, aux prix de toutes choses.

Entre les passions qui se déchaînent sous nos yeux et les multiples conflits qui dorment aujourd'hui dans la poussière, presque dans le rebut des archives, M. Georges d'Avenel a rétabli le lien de continuité. Son but est double : remettre en lumière les côtés les plus obscurs et peut-être les plus intéressants de notre vie ancienne; projeter cette même lumière sur les problèmes sociaux d'aujourd'hui.

Alfred Rambaud. (*Revue bleue.*)

Le Mécanisme de la Vie moderne,

par M. le Vicomte G. d'Avenel.

1re série. Les magasins de nouveautés. — L'industrie du fer. — Les magasins d'alimentation. — Les établissements de crédit. — Le travail des vins.

2e série. Papier. — Éclairage. — Compagnies de navigation. — Soie. — Assurances sur la vie.

3e série. La maison parisienne. — L'alcool et les liqueurs. — Le chauffage. — Les courses.

4e série. L'habillement féminin. — La publicité. — Le théâtre. — Le prêt populaire.

« M. G. d'Avenel s'est préoccupé surtout de trouver le signe, la preuve et la mesure des progrès accomplis dans la division du travail, tandis que d'une plume sincère et délicate, toujours sobre et spirituelle, il démêlait la complexité de la vie moderne. Sur toutes les questions qu'il traite, on n'a rien écrit de mieux informé, de plus consciencieux ni, tout en étant agréable à lire, de plus grave, et qui prouve plus de largeur d'esprit. » (*Revue des Deux-Mondes.*)

Chaque série, un volume in-18 jésus, broché. 4 »

N° 353.

Paysans et ouvriers depuis sept cents **ans**, par M. le vicomte G. d'Avenel. 1 vol. in-18 jésus, broché. . . . . 4 »

« Les salaires des paysans et des domestiques depuis le treizième jusqu'au dix-neuvième siècle, les salaires des ouvriers de métier, les prix du blé et du pain, les prix de la viande et des boissons, les prix de l'habillement, du loyer et de l'éclairage, les rapports du travail avec l'État : tels sont les principaux sujets qu'étudie tour à tour, dans ce livre, M. d'Avenel, avec une précision de détails, une clarté, un agrément pittoresque et une impartialité de jugement qu'on ne saurait trop louer. C'est la vie même du peuple en France, durant sept siècles, qui se déroule devant nous dans toute sa variété. Et si les conclusions qu'en tire l'auteur sont peut-être d'un optimisme philosophique un peu excessif, cet excès se trouve largement compensé par les nombreuses critiques qu'il fait de maints défauts de notre organisation sociale d'à présent, considérée en regard de celle d'autrefois. »

(*L'Illustration.*)

« M. d'Avenel nous présente dans ce nouveau volume des conclusions tout à fait neuves sur l'évolution ancienne du salaire des journaliers, domestiques, ouvriers de métier de l'un et l'autre sexe. C'est une nouvelle étape parcourue dans cette histoire de la civilisation matérielle que l'auteur a entreprise et poursuit avec une science si informée et l'art si rare de donner une valeur et un attrait littéraires à une masse énorme de renseignements et de chiffres. »

(*Journal des Débats.*)

« M. le vicomte d'Avenel nous fait voir aujourd'hui que le prix du travail n'a eu aucune corrélation ni avec le coût de la vie, ni avec le progrès agricole, que la prétendue loi, dite d'*airain*, était une erreur grossière, que les salaires s'étaient proportionnés jusqu'à notre siècle au mouvement de la population et à l'étendue de terre disponible. D'après les calculs de l'auteur, le travailleur jouit actuellement d'un bien-être moitié plus grand que celui de ses aïeux immédiats. C'est beaucoup s'avancer. Mais du moins trouve-t-on dans ce livre de très intéressants détails. »

(*Revue de Paris.*)

La Noblesse française sous Richelieu, par le vicomte G. d'Avenel. 1 vol. in-18 jésus, broché. 3 50

« Dans cette étude d'histoire sociale, l'auteur s'est proposé de représenter avec exactitude la situation morale et matérielle de la noblesse française à l'époque où le pouvoir royal s'attaquait à elle et la réduisait. Il étudie l'esprit des nobles, leurs aspirations, leur conception de la vie et leur morale; il les juge avec impartialité, faisant la part de leurs qualités et de leurs défauts, distinguant leur utilité sociale des dangers qu'ils pouvaient aussi susciter à la nation. Il décrit leur existence de la manière la plus vive, et sur leur train de maison, par exemple, leurs serviteurs, leur luxe, leurs repas, leurs meubles, leurs divertissements, leurs chasses, il a de très curieuses pages. Mais ce livre n'est pas seulement un recueil de faits intéressants, il contient une thèse très nette et qui mériterait d'être discutée. » (*Revue Bleue.*)

La France au milieu du XVIIe siècle (1648-1661), *d'après la Correspondance de* **Gui Patin.** Extraits publiés avec Notice bibliographique par Armand Brette et précédés d'une introduction par Edme Champion. 1 vol. in-18 jésus, broché. . 4 »

Les lettres du médecin Gui Patin eurent longtemps auprès de nos pères un succès d'esprit et de curiosité, justifié par les détails très intéressants et très bien contés qu'il nous donne sur les événements de son temps. C'est la partie vivante de ces lettres que M. Brette a entrepris de faire connaître au grand public, celle qui se rapporte aux événements et aux personnages historiques, celle qui nous fait voir dans leur allure quotidienne ou dans leurs traits caractéristiques la vie et les mœurs de l'époque.

M. Edme Champion a mis en lumière, dans une remarquable Introduction, l'originalité de Gui Patin, son extraordinaire information, et la valeur de son témoignage.

Histoire de la Civilisation française,

depuis les origines jusqu'à la Révolution, par M. ALFRED RAMBAUD, sénateur, membre de l'Institut, professeur à l'Université de Paris. 2 volumes in-18 jésus, 1276 pages, brochés . . . . 8 »

A la chronologie des rois, des guerres de succession et de conquêtes, M. Alfred Rambaud a voulu substituer l'étude des institutions et des mœurs. Dans le tome Ier on voit se dérouler les destinées de l'aristocratie, de l'église, de la bourgeoisie, du peuple des villes et des campagnes. Le tome II nous montre la monarchie absolue s'organisant et progressant.

L'auteur décrit avec précision toutes les institutions sociales et administratives. Il suit l'histoire de notre agriculture, de notre industrie, de notre commerce. Il n'a garde de négliger le mouvement intellectuel et, indiquant les grands courants littéraires et philosophiques, il signale les progrès accomplis dans les lettres, les sciences et les arts.

Histoire de la Civilisation contemporaine en France,

par M. ALFRED RAMBAUD. *Édition entièrement refondue et mise à jour jusqu'en 1900.* 1 vol. in-18 jésus, 847 pages, broché . 5 »

L'*Histoire de la Civilisation contemporaine en France*, publiée par M. Alfred Rambaud en 1888, rencontra dès son apparition l'accueil le plus favorable auprès du grand public comme auprès du public universitaire. Ce succès ne s'est pas ralenti depuis lors, comme le prouvent les nombreuses réimpressions de ce remarquable ouvrage.

Mais telle est la rapidité des changements et des progrès qui se produisent sous nos yeux dans toutes les branches de l'activité humaine, qu'une période de douze ans écoulés imposait une refonte et une mise au point complète de tout l'ouvrage. M. Alfred Rambaud a mené à bonne fin ce travail considérable. Il a minutieusement revu, complété et mis à jour l'ouvrage entier; il a refait de fond en comble le dernier tiers du livre et l'a augmenté d'une soixantaine de pages.

Les Industries monopolisées (*Trusts*) aux États-Unis, par M. Paul de Rousiers. 1 vol. in-18 jésus (*Bibliothèque du Musée social*), br. 4 »

En 1896, M. de Rousiers fut chargé par le Musée social de faire une enquête sur le fonctionnement des *Trusts*, ou monopoles, dont le développement aux États-Unis était dénoncé par beaucoup d'économistes et d'hommes d'État. Ce sont les résultats de cette enquête qui sont exposés dans ce livre.

Des observations minutieuses et scientifiques du phénomène économique des *Trusts*, il résulte que les industries vraiment monopolisées aux États-Unis l'ont été par suite de la rencontre fortuite de circonstances exceptionnelles et de circonstances artificielles, mais non en vertu de leur évolution normale.

La conclusion de M. de Rousiers est de nature à calmer les appréhensions exagérées auxquelles les *Trusts* ont donné naissance; elle fait toucher du doigt le danger réel auquel un pays s'expose par un protectionnisme outré.

Les Syndicats industriels de Producteurs en France et à l'Étranger (*Trusts*, *Cartells*, *Comptoirs*), par M. P. de Rousiers. 1 vol. in-18 jésus, broché.......................... 3 fr. 50

Pourquoi des syndicats se forment-ils entre les producteurs de la plupart des pays industriels? Comment, d'autre part, ces syndicats revêtent-ils, de pays en pays, des caractères très différents? Telle est la double question que M. de Rousiers examine dans ce volume. En des chapitres très étudiés l'auteur nous montre le fonctionnement des *Trusts* américains, des *Cartells* allemands et la formation de groupements analogues en France, et nous donne des détails très complets sur la monopolisation industrielle dans notre pays. L'étude approfondie de faits particuliers n'a pas détourné M. de Rousiers des questions générales que soulève l'apparition de ces puissants organismes de l'industrie contemporaine. Aussi son livre est-il des plus intéressants et des plus instructifs.

Questions politiques : La France en 1789 — Décentralisateurs et Fédéralistes — Le Socialisme en 1899 — Que sera le XXe siècle? — par M. ÉMILE FAGUET, de l'Académie française. 1 vol. in-18 jésus, broché. 3 50

« Sous ce titre général, M. Faguet a réuni quatre études dans lesquelles il examine en philosophe et avec la finesse d'analyse, le bon sens critique et la force d'argumentation que l'on sait la marche des événements et l'évolution des doctrines. Mais le travail le plus important est celui où il expose l'état actuel des doctrines socialistes en leur ensemble, montre combien le socialisme actuel est différent de ce qu'il a été jadis, le définit d'abord tel qu'il est en soi, tel qu'il fut en ses commencements, puis marque l'évolution par laquelle il a passé peu à peu de ce qu'il fut à ce qu'il est devenu : un simple parti réformiste, un parti démocratique à tendances égalitaires. »

(*Revue des Deux Mondes.*)

Problèmes politiques du Temps présent : Sur notre régime parlementaire — Armée et démocratie — Le Socialisme dans la Révolution française — La Liberté de l'Enseignement — par M. ÉMILE FAGUET, de l'Académie française. 1 vol. in-18 jésus, broché. 3 50

« M. Émile Faguet apporte, en ce volume, cette même intelligence subtile et forte et ce même esprit de sincérité qu'il déploie en sa critique des hommes et des œuvres. Sans vouloir donner de conseils, il s'attache du moins à nous expliquer son avis sur toutes les grandes questions qui ont occupé et divisé les esprits jusqu'à la fin du XIXe siècle. Et, comme il nous le dit lui-même avec une modestie charmante, il y a beaucoup de rêves, d'espérances, de souhaits dans ce livre. On y trouvera partout des idées précises et fortes qui s'imposent à la réflexion. »

(*Revue de Paris.*)



Le Mécanisme de la Vie moderne, par M. le Vte G. d'Avenel :

1re Série (*3e édition*). — Les Magasins de Nouveautés; l'Industrie du fer; les Magasins d'alimentation; les Établissements de crédit; le Travail des vins. Un volume in-18 jésus, broché . . . . 4 fr.

2e Série (*2e édition*). — Le Papier; l'Éclairage; les Compagnies de navigation; la Soie; les Assurances sur la vie. Un volume in-18 jesus, broché. . . . . 4 fr.

4e Série. — L'Habillement féminin; la Publicité; le Théâtre; le Prêt populaire. Un volume in-18 jésus, broché . . . . 4 fr.

La Fortune privée à travers sept siècles: *l'Argent, la Terre*, par M. le Vte G. d'Avenel. Un vol. in-18 jésus, broché. . . . . 4 fr.

Paysans et Ouvriers depuis sept cents ans, par M. le Vte G. d'Avenel. Un vol. in-18 jésus, broché. 4 fr.

BIBLIOTHÈQUE DU MUSÉE SOCIAL

Chaque volume, broché. . . . . . 4 fr.

Le Trade-Unionisme en Angleterre, par MM. P. de Rousiers, de Carbonnel, Festy, Fleury et Wilhelm.

Les Industries monopolisées aux États-Unis (*Trusts*), par M. P. de Rousiers.

La Concentration des forces ouvrières dans l'Amérique du Nord, par M. Louis Vigouroux.

L'Évolution sociale en Australasie, par M. Louis Vigouroux.

La Prévoyance sociale en Italie, par MM. L. Mabilleau, Ch. Rayneri et Cte de Rocquigny.

Les Congrès ouvriers en France (1876-1897), par M. Léon de Seilhac.

Les Syndicats agricoles et leur œuvre, par M. le Cte de Rocquigny.

6892. — Paris. — Imp. Hemmerlé et Cie.











